Seinäjoen Ammattikorkeakoulu Oy

MRESTO20 Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut, Monimuotototeutus

TUTKINTO-OHJELMAN KUVAUS JA OSAAMISALUEET
Ravitsemispalvelujen tutkinto-ohjelmassa opiskelijalla on mahdollisuus saavuttaa monipuoliset taidot toimiakseen liikeideoiltaan erilaisissa ravitsemis- ja palvelualan organisaatioissa. Restonomi (AMK) työskentelee matkailu-, ravitsemis- ja talousalan asiantuntija- ja kehittämistehtävissä, myynti- ja markkinointitehtävissä, esimiestehtävissä ravitsemispalveluissa tai yrittäjänä.

Restonomiopintojen laajuus on 210 opintopistettä ja kestoaika 2,5-3,5 vuotta riippuen aikaisemmasta osaamisesta sekä omista tavoitteista ja elämäntilanteesta. Monimuoto-opinnot on rytmitetty siten, että lähiopetus keskittyy syys-huhtikuulle noin kerran kuukaudessa. Kesäisin on mahdollista tehdä harjoitteluja ja kesäopintoja. Opiskelumuotoina ovat lähi- ja etäopinnot sekä harjoittelut.

AMMATILLINEN OSAAMISPROFIILI
Restonomi (AMK) on kansainvälistyvä, mutta paikallisuutta arvostava ammattilainen, jolla on niin käden taitoja kuin liiketoimintaosaamistakin. Hän on työelämän kehittäjä, joka huomioi kuluttajan tarpeet ja kantaa yhteiskunnallista ja ekologista vastuuta. Hän on ammattilainen, joka saa ravinnosta aikaan ruokaelämyksen. Ravitsemispalveluja tuottaessaan hän huomioi terveellisyyden, turvallisuuden, kokemuksellisuuden ja liiketoiminnallisuuden. Valinnaiset opinnot auttavat syventämään osaamista ravitsemuksessa, palveluliiketoiminnassa ja ruokatuotteiden kehittämisessä. Osaamistaan voi täydentää myös muiden koulutusalojen sisältöjä hyödyntäen.

PEDAGOGISET TOIMINTAMALLIT
Restonomin opinnot koostuvat palvelutoiminnasta, projekteista, harjoittelusta, vapaasti valittavista opinnoista ja opinnäytetyöstä. Opetussuunnitelma mahdollistaa opintoja myös koko ruokaketjun opinnoissa tai muilta koulutusaloilta. Opintokokonaisuudet ovat eri oppiaineiden muodostamia kokonaisuuksia ja asiakaslähtöisiä palveluja ja projekteja. Myöhemmässä opintojen vaiheessa opintokokonaisuudet toteutuvat työelämän kehittämisprojekteina.

Opiskelija on aktiivinen tiedonhankkija, -prosessoija, -tuottaja ja soveltaja. Oppiminen tapahtuu yksin tai yhdessä muiden kanssa verkostoja hyödyntäen. Opittavat asiat liitetään oppijan omaan kokemusmaailmaan, työhön ja toimintaympäristöön.

code	name	1	2	3	4	sum
MRESTO20-1000	KAIKILLE YHTEISET PERUSOPINNOT					20
MRESTO20-1001	**Osaajaksi kehittyminen**					**10**
XX00CG82	**Opiskelu ammattikorkeakoulussa**	**2**				**2**
XX00CG83	**Urasuunnittelu ja kansainvälisyys**		**2**			**2**
YPO3A3	**Viestintätaidot**	**3**				**3**
YPO4A3	**Tieto- ja viestintätekniikka**	**3**				**3**
MRESTO20-1002	**Liiketoiminta- ja yrittäjyysosaaminen**					**5**
XX00BE90	**Yritystoiminta ja yrittäjyys**		**3**			**3**
XX00BE91	**SeAMK innovaatioviikko**	**2**				**2**
MRESTO20-1003	**Tutkimus- ja projektiosaaminen**					**5**

YPO1C2	Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet		2	2
YPO2C3	Projektitoiminnan perusteet	3		3
MRESTO20-1004	PERUSOPINNOT			33
MRESTO20-1005	Matemaattiset ja viestintävalmiudet			15
KI15AMAT001	Matematiikka	3		3
YELVIEST02	Työelämän viestintä		2	2
YELRUOTS06	Svenska 1		3	3
YELRUOTS07	Svenska 2		2	2
VIRKARUKI	Julkisyhteisöjen henkilöstön ruotsin kielen taito, kirjallinen			0
VIRKARUSU	Julkisyhteisöjen henkilöstön ruotsin kielen taito, suullinen			0
YELENGLI06	English 1	3		3
YELENGLI07	English 2		2	2
MRESTO20-1006	Ruokaketjun liiketoimintavalmiudet			13
YE00BW57	Marketing planning and implementation in the food chain		5	5
YE00BS63	Henkilöstöjohtaminen ruokaketjussa	5		5
CA00BS64	Yritystalouden hallinta		3	3
MRESTO20-1007	Tutkimus ja kehittämistyövalmiudet			5
CA00BS65	Tutkimus- ja kehittämistyö		2,5 2,5	5
MRESTO20-1008	AMMATTIOPINNOT			72
MRESTO20-1009	Ruokaketju			13
YE00BI34	Ruokaketjun kemia	3		3
YE00BI08	Ruokaketjun toiminta	5		5
YE00BI09	Ruokaketjun vastuullisuus		5	5
MRESTO20-1010	Ravitsemispalvelut			44
CA00BI44	Ruokapalvelujen tuottaminen			0
YELETMBI05	Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia	5		5
CA00BS66	Elintarvikkeet ja ravitsemus	5		5
CA00BS67	Asiakkaan kohtaaminen ja kokemuksellisuus	4		4
KA15B20	Tuotannonohjaus ammattikeittiössä	2		2
CA00BI48	Ruokapalvelujen johtaminen	8		8
CA00BS68	Ruokapalvelujen laadun kehittäminen	4		4
CA00BI50	Ravitsemuksen erityiskysymykset	4		4
MRESTO20-1011	Palveluliiketoiminta			15
CA00BI51	Prosessien kehittäminen		5	5
CA00BI52	Palvelujen konseptointi		5	5
CA00BI53	Liiketoiminnan suunnittelu		5	5
MRESTO20-1012	SYVENTÄVÄT AMMATTIOPINNOT			30
MRESTO20-1013	Ravitsemusosaaminen			15
CA00BI54	Ravitsemuslaatu		5	5

CA00BS71	**Ravitsemusviestintä ja -tutkimus**			**5**	**5**
CA00BS72	**Ravitsemuskasvatus ja -projekti**			**5**	**5**
MRESTO20-1014	**Development of Food Production**				**15**
CA00CG18	**Planning of menus**		**5**		**5**
CA00CG19	**Food development project**		**5**		**5**
CA00CG20	**Food Production Processes**			**5**	**5**
MRESTO20-1015	**Tila- ja elämyspalvelut**				**15**
CA00BS73	**Konseptilähtöinen tilasuunnittelu**		**5**		**5**
CA00BS74	**Messuprojekti**			**5**	**5**
CA00BS75	**Elämystapahtuma**			**5**	**5**
MRESTO20-1016	**Monialaiset työelämäprojektit (SeAMKPro)**				**0**
MRESTO20-1017	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT				10
YE00BS76	**Englantia amk-opintoihin**	**2**			**2**
YE00BS77	**Ruotsia amk-opintoihin**	**2**			**2**
YE00BI41	**Ajankohtainen projekti**		**2**		**2**
CA00BS78	**Ruoka ja viini**		**3**		**3**
YE00CG16	**Kuluttajalähtöinen viestintä ruokaketjussa**				**0**
8B00CG67	**Kestävä ruokajärjestelmä**				**0**
YE00CG40	**Kestävä ruokaketjun johtaminen kiertotaloudessa**				**0**
MRESTO20-1018	HARJOITTELU				30
KI15EPEHAR1	**Perusharjoittelu**				**0**
KI15EERHAR1	**Erikoistumisharjoittelu**			**18**	**18**
MRESTO20-1019	OPINNÄYTETYÖ				15
KI15FTU001	**Opinnäytetyö**			**7,5**	**7,5** **15**

MRESTO20-1000 KAIKILLE YHTEISET PERUSOPINNOT: 20 op

MRESTO20-1001 Osaajaksi kehittyminen: 10 op

XX00CG82 Opiskelu ammattikorkeakoulussa: 2 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa
- toimia ammattikorkeakoulussa
- kehittää omia oppimis-, opiskelu- ja työnhakutaitojaan
- käyttää monipuolisesti eri oppimisympäristöjä
- tutustua omaan opiskelualaansa ja työmahdollisuuksiin alalla
- tunnistaa omat kansainvälistymismahdollisuutena

Sisältö
opintojen rakenne ja eri opiskelumahdollisuudet
- opiskeluun orientoituminen ja SeAMK yhteisönä
- korkeakouluopiskelua ohjaavat säädökset, SeAMKin toimintaperiaatteet ja säännöt
- opiskelijajärjestön toiminta

- SeAMKin kirjastopalvelut
- opiskelu- ja oppimistaidot sekä niissä kehittyminen
- opintososiaaliset palvelut ja hyvinvointipalvelut SeAMKissa
- urasuunnittelu ja työnhakutaidot
- kansainvälisen osaamisen merkitys
- jatko-opintomahdollisuudet

Esitietovaatimukset
Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty: Opiskelija osallistuu opintojakson tapaamisiin ja osoittaa osaamistavoitteissa esitetyn osaamisen niiden aikana ja/tai suorittamalla opintojaksoon mahdollisesti kuuluvat tehtävät hyväksytysti.
Hylätty: Opiskelija ei saavuta opintojakson osaamistavoitteita eikä pysty osoittamaan osaamistaan niissä.

XX00CG83 Urasuunnittelu ja kansainvälisyys: 2 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa
- suunnitella omia opintojaan omien uratoiveidensa mukaisesti
- kehittää monipuolisesti työnhakutaitojaan
- tunnistaa omia uramahdollisuuksia
- ennakoida työelämän muuttuvia tarpeita
- tunnistaa monikulttuurisuuden ja globalisaation vaikutukset työelämään ja vuorovaikutukseen
- toimia kansainvälisessä toimintaympäristössä ja hyödyntää kansainvälisiä verkostoja
- suunnitella omaa kansainvälistymistä opinnoissa ja työelämässä

Sisältö
- työelämän pelisäännöt ja työelämätaidot
- tulevaisuuden työelämän tarpeiden ennakointi
- urasuunnittelu- ja työnhakutaidot
- opintojen tavoitteellinen suunnittelu omien uratoiveiden näkökulmasta
- oman kansainvälistymisen suunnittelu
- opiskelu- ja harjoittelumahdollisuudet ulkomailla
- kansainvälinen toimintaympäristö ja monikulttuurisuus
- kansainväliset verkostot ja niiden hyödyntäminen

Esitietovaatimukset
Edeltävä osaaminen: Opintojakso: Opiskelu ammattikorkeakoulussa

Suositeltavat muut opinnot: Ohjauksessa esiin tulevat suositeltavat opinnot

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty: Opiskelija osallistuu opintojakson tapaamisiin ja osoittaa osaamistavoitteissa esitetyn osaamisen niiden aikana ja/tai suorittamalla opintojaksoon mahdollisesti kuuluvat tehtävät hyväksytysti.

Hylätty: Opiskelija ei saavuta opintojakson osaamistavoitteita eikä pysty osoittamaan osaamistaan

niissä.

YPO3A3 Viestintätaidot: 3 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa
- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa esiintymis- ja ryhmäviestintätilanteissa
- analysoida ja arvioida viestintätaitoja osana ammatillista kehittymistä.
- soveltaa SeAMKin kirjallisten töiden ohjeita tehtävissään.

Sisältö
- Viestintätyylin analysointi
- Esiintymistaito ja vuorovaikutus (palvelutilanteissa)
- Ryhmäviestintätaito (keskustelutaito, palautteen antaminen ja vastaanottaminen, toimintatavat, kokoustekniikka, asiakirjastandardi, pöytäkirjat, muistiot)
- Kirjallisten töiden raportointiohjeet (lähdeviittaustekniikka, referointi, kielenhuolto, mallipohja, Urkund)

Esitietovaatimukset
Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

- Tyydyttävä (2-1):
Opiskelija osaa viestiä lähettäjälähtöisesti: hän ei osaa ottaa tavoitetta, vastaanottajaa tai tilannetta huomioon riittävästi. Tekstin rakenne on hajanainen ja epälooginen ja argumentointi on yksipuolista ja niukkaa. Havainnollistaminen on suppeaa ja epätarkoituksenmukaista. Opiskelija osaa arvioida omaa viestintäänsä vain viestin lähettäjän näkökulmasta.

Hyvä (3-4)

- Hyvä (4-3):
Opiskelija osaa viestinnässään ottaa osittain huomioon tavoitteen, tilanteen ja vastaanottajan. Osaa ylläpitää viestinnän vuorovaikutusta. Tunnistaa jossain määrin viestinnän kulttuurisidonnaisen luonteen. Tekstin rakenne on pääosin selkeää ja johdonmukaista ja argumen-tointi on monipuolista ja uskottavaa. Havainnollistaminen on tarkoituksenmukaista. Opiskelija osaa arvioida omaa viestintäänsä joiltakin osin ja osittain realistisesti.

Kiitettävä (5)

- Kiitettävä (5):
Opiskelija osaa viestinnässään ottaa erinomaisesti ja vakuuttavasti huomioon tavoitteen, tilanteen ja vastaanottajan, hän osaa toimia vastuullisesti ja sovittujen toimintatapojen mukaisesti. Viestinnän vuorovaikutus on erittäin taitavaa. Osaa tunnistaa viestinnän kulttuurisidonnaisen luonteen. Tekstin rakenne noudattaa tekstilajille ominaista rakennetta, teksti on loogista, selkeää ja sidosteista ja argumentointi on monipuolista ja eri näkökulmia huomioon ottavaa ja vakuuttavaa. Havainnollistaminen on tarkoituksenmukaista, tehokasta ja harkittua. Opiskelija osaa arvioida omaa viestintäänsä monipuolisesti ja realistisesti tavoitteen, tarkoituksen, vastaanottajan ja oman ammattialansa kannalta.

YPO4A3 Tieto- ja viestintätekniikka: 3 op

Osaamistavoitteet
- Opiskelija osaa käyttää käytössä olevia toimisto-ohjelmia, erilaisia verkkopalveluita ja verkko-oppimisympäristöä.
- Opiskelija osaa soveltaa tietoteknisiä perustaitoja uusissa laite- ja ohjelmistoympäristöissä.

Sisältö
- Johdatus toimisto-ohjelmiin
- Tekstinkäsittely
kirjallisten töiden ohjeen mukaiset asetukset
asiakirjastandardi
- Taulukkolaskenta
laskentamallit
kaaviot
- Esitysgrafiikka
esityksen sisältö ja rakenne
esityksen asetukset
- Verkkopalvelujen hyödyntäminen
pilvipalvelut
verkkoneuvottelu työvälineenä

Esitietovaatimukset
Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Tyydyttävä (1-2)
Opiskelija tunnistaa yleisimpien toimisto-ohjelmien ja verkkopalveluiden käyttömahdollisuuksia. Opiskelija hallitsee toimisto-ohjelmien yksinkertaisen peruskäytön.

Hyvä (3-4)

Hyvä (3-4)
Opiskelija tunnistaa toimisto-ohjelmien ja verkkopalveluiden käyttömahdollisuuksia ja ymmär-tää niiden toimintaperiaatteet ja käyttömahdollisuudet henkilökohtaisen työskentelyn apuväli-neinä. Opiskelija osaa käyttää toimisto-ohjelmia erilaisissa käyttötilanteissa.

Kiitettävä (5)

Kiitettävä (5)
Opiskelija tunnistaa toimisto-ohjelmien ja verkkopalveluiden käyttömahdollisuuksia ja ymmär-tää niiden toimintaperiaatteet. Opiskelija osaa itsenäisesti ja monipuolisesti soveltaa toimisto-ohjelmia ja verkkopalveluita erilaisissa käyttötilanteissa.

MRESTO20-1002 Liiketoiminta- ja yrittäjyysosaaminen: 5 op

XX00BE90 Yritystoiminta ja yrittäjyys: 3 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa
- kuvata yritystoiminnan merkitystä ja roolia yhteiskunnassa ja oman alansa kannalta
- selittää yrittäjyyden ilmenemismuotoja yksilöiden ja organisaatioiden tasolla
- kuvata yrittäjyyskyvykkyydet ja analysoida omia yrittäjyyskyvykkyyksiään

- kuvata kannattavan liiketoiminnan perusedellytykset
- tarkastella analyyttisesti oman alansa yrittäjyyden tulevaisuuden näkymiä

Sisältö
- yritystoiminta osana yhteiskuntaa ja globaalia toimintaympäristöä
- yrittäjyys toimintamallina ja yritystoimintana
- liiketoiminnan peruskäsitteet ja ansaintalogiikka
- Yritystoiminta osana työuraa omalla alalla

Esitietovaatimukset
Ei ole.

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

- Hyväksytty suoritus edellyttää aktiivista osallistumista ja kaikkien tehtävien hyväksyttyä suoritusta. Opintojakson osaamistavoitteiden on täytyttävä, jotta suoritus voidaan hyväksyä.

XX00BE91 SeAMK innovaatioviikko: 2 op

Osaamistavoitteet
1. Käyttäjäkeskeisen ongelmanratkaisumenetelmän ymmärtäminen ja sen hyödynnettävyys kehitystehtävissä
2. Kehitystehtävän analysointi
3. Asiakasongelman ymmärtäminen
4. Kehitystehtävän määrittely
5. Konseptointi
6. Asiakaspalautteen hankkiminen
7. Ryhmätyöskentelytaidot

Sisältö
Opintojakso toteutetaan päiväopinnoissa viikon mittaisena intensiiviopintojaksona. Sen aikana opiskelijat eivät osallistu muuhun SeMKin opetukseen. SeMK Innovaatioviikon aikana ratkotaan todellisia työelämän ongelmia monialaisissa opiskelijaryhmissä Design Thinking menetelmän mukaisesti. Sen mukaisesti perehdytään asiakas- ja liiketoimintanäkökulmiin. Innovaatioviikon tuotos on testattu ratkaisukonsepti.
Monimuoto-opinnoissa opinto toteutetaan verkko-opetuksena.

Esitietovaatimukset
Ei ole.

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

Läsnäolon seuranta, aktiivinen työskentelyyn osallistuminen, tehtävien kriteerien mukainen suoritus. Monimuotototeutuksessa hyväksytty suoritus edellyttä aktiivista osallistumista ja kaikkien tehtävien hyväksyttyä suoritusta.

MRESTO20-1003 Tutkimus- ja projektiosaaminen: 5 op

YPO1C2 Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa
- tunnistaa tieteellisen ja arkiajattelun eroja
- määritellä tutkimuksellisia lähestymistapoja ja tutkimuksen peruskäsitteitä
- esitellä tutkimusprosessin ja raportoinnin vaiheet (rakenne)
- selittää kriittisen ajattelun merkityksen tutkivassa ja kehittävässä työotteessa
- antaa esimerkkejä tutkimusetiikan merkityksestä

Sisältö
- tieteellinen ajattelu ja arkiajattelu
- yleinen tutkimusetiikka
- keskeisiä tutkimusmenetelmiä
- tutkimuksen peruskäsitteet ja rakenne
- tutkimusprosessin ja - raportin vaiheet
- tutkiva ja kehittävä työote

Esitietovaatimukset
Aikaisempia opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

- Hyväksytty/hylätty
- Hyväksytty: Opiskelija osoittaa osaamistavoitteissa esitetyn osaamisensa suorittamalla opintojaksoon kuuluvat tehtävät hyväksytysti.
- Hylätty: Opiskelija ei saavuta opintojakson osaamistavoitteita eikä pysty osoittamaan osaamistaan niissä

YPO2C3 Projektitoiminnan perusteet: 3 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa
- selittää projektityyppisen työskentelyn luonteen sekä sen, milloin projektityöskentelymalli on tarpeellinen
- esitellä perustiedot ja ?valmiudet, joiden perusteella hän voi osallistua projektityöhön sekä projektien suunnitteluun.
- selittää projektiin liittyvät käsitteet, projektisuunnitelman sisällön, projektin aikasuunnitte-lun ja projektin ohjaamisen (elinkaari).
- esitellä projektisyklin eri vaiheisiin liittyvät tehtävät.

Sisältö
- projektitoiminnan käsitteet ja toimintatavat
- projektin vaiheet ja prosessi
- projektisuunnitelma (aika-, resurssi- ja kustannussuunnittelu)
- projektiorganisaatio ja sidosryhmät
- projektin muutokset, riskit ja ongelmat
- projektiviestintä ja raportointi
- projektin päättäminen

Esitietovaatimukset
Aikaisempia opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

1-2:

Opiskelija hallitsee projektin keskeisimmät käsitteet ja hallintamenetelmät. Hän kykenee tekemään projektisuunnitelman ja hänellä on ymmärtämystä projektin läpiviennistä ja hallinnasta.

Hyvä (3-4)

3-4:
Opiskelija hallitsee hyvin projektin keskeisimmät käsitteet ja hallintamenetelmät. Hän kykenee tekemään erilaisia projektisuunnitelmia ja hänellä on hyvä ymmärtämys projektin läpiviennistä ja hallinnasta.

Kiitettävä (5)

5:
Opiskelija hallitsee erinomaisesti projektin keskeisimmät käsitteet ja hallintamenetelmät. Hän kykenee tekemään erilaisia projektisuunnitelmia ja analysoimaan niitä. Hänellä erittäin hyvä ymmärrys projektin läpiviennistä ja hallinnasta sekä johtamisesta.

MRESTO20-1004 PERUSOPINNOT: 33 op

MRESTO20-1005 Matemaattiset ja viestintävalmiudet: 15 op

KI15AMAT001 Matematiikka: 3 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa käyttää matematiikkaa työssään ja opinnoissaan kohtaamiensa ongelmien ratkaisemisessa. Opiskelija osaa ratkaista yhtälön. Opiskelija osaa prosenttilaskennan. Hän osaa laskea prosentuaalisia eroja ja muutoksia. Opiskelija osaa talousmatematiikan perusteet. Opiskelija osaa yksikkömuunnokset.

Sisältö
Peruslaskutoimitukset, likiarvot, murtoluvut, yksikkömuunnokset, prosenttilaskenta, potenssi ja juuri, polynomit, suhde ja verranto, yhtälöt ongelmanratkaisussa. Liuos- ja seoslaskut.
Talousmatematiikan perusteet.

Esitietovaatimukset
Ei vaadita edeltäviä opintoja.

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

1-2: Opiskelija osaa perusasiat.

Hyvä (3-4)

3-4: Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa matematiikan menetelmiä hyvin.

Kiitettävä (5)

5: Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa matematiikan menetelmiä kiitettävästi.

YELVIEST02 Työelämän viestintä: 2 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa toimia tarkoituksenmukaisesti työelämän esiintymis-ja ryhmäviestintätilanteissa ja osaa laatia tavallisimmat työelämässä tarvittavat tekstit. Opiskelija tutustuu opinnäytetyössä tarvittaviin tieteellisen tekstin konventioihin ja osaa soveltaa niitä omassa tekstissään. Hän osaa viestiä jäsentyneesti, ymmärrettävästi ja vakuuttavasti.

Sisältö
- yhteisöviestinnän perusteet
- alan keskeiset tekstit, liikekirjeet, tiedottaminen
- tutkimusviestinnän perusteet

Esitietovaatimukset
Viestintätaidot

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa viestiä lähettäjälähtöisesti: hän ei osaa ottaa tavoitetta, vastaanottajaa tai tilannetta huomioon riittävästi. Tekstin rakenne on hajanainen ja epälooginen ja argumentointi on yksipuolista ja niukkaa. Havainnollistaminen on suppeaa ja epätarkoituksenmukaista. Opiskelija osaa arvioida omaa viestintäänsä vain viestin lähettäjän näkökulmasta.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa viestinnässään ottaa osittain huomioon tavoitteen, tilanteen ja vastaanottajan. Hän osaa ylläpitää viestinnän vuorovaikutusta. Tekstin rakenne on pääosin selkeää ja johdonmukaista ja argumentointi on monipuolista ja uskottavaa. Havainnollistaminen on tarkoituksenmukaista. Opiskelija osaa arvioida omaa viestintäänsä joiltakin osin ja osittain realistisesti. Hän tunnistaa jossain määrin viestinnän kulttuurisidonnaisen luonteen.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa viestinnässään ja vuorovaikutuksessaan ottaa taitavasti ja uskottavasti huomioon tavoitteen, tilanteen ja vastaanottajan, hän osaa toimia vastuullisesti ja sovittujen toimintatapojen mukaisesti. Tekstin rakenne noudattaa tekstilajille ominaista rakennetta, teksti on loogista, selkeää ja sidosteista ja argumentointi on monipuolista ja eri näkökulmia huomioon ottavaa ja vakuuttavaa. Havainnollistaminen on tarkoituksenmukaista, tehokasta ja harkittua. Opiskelija osaa arvioida omaa viestintäänsä monipuolisesti ja realistisesti tavoitteen, tarkoituksen, vastaanottajan ja oman ammattialansa kannalta. Hän osaa tunnistaa viestinnän kulttuurisidonnaisen luonteen.

YELRUOTS06 Svenska 1: 3 op

Osaamistavoitteet
Yleiset osaamistavoitteet (3 op)
Opiskelija osaa viestiä ruotsin kielellä suullisesti ja kirjallisesti työelämän viestintätilanteissa.
Opiskelija pystyy keskustelemaan omaan alaansa ja työpaikkaansa liittyvistä asioista ja kehittää oman alansa tietämystään ruotsinkielisen kirjallisuuden ja muun lähdemateriaalin avulla.
Opiskelija
- osaa kertoa itsestään, koulutuksestaan ja työkokemuksistaan.
- osaa kirjoittaa cv:n ja työhakemuksen ja selviää työnhakutilanteista.
- osaa kirjoittaa työelämään liittyviä viestejä ja selviytyy suullisissa viestintätilanteissa
- hallitsee kohteliaisuusfraseologiaa ja arkisia puhetilanteita
- tuntee alansa perusterminologiaa

Sisältö
Itsestä ja opinnoista kertominen
Työnhaku, cv, työhakemus, työhaastattelu
Esitystaidot (esim. oman alan yrityksen esittely)
Kohteliaisuusfraasit ja småprat
Kirjallinen ja suullinen viestintä työelämässä
Oman alan perusterminologiaa, ammattitekstit

Esitietovaatimukset
Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

1
Opiskelija osaa käyttää viestinnässään yksinkertaisia rakenteita ja suppeaa sanastoa, mutta virheet haittaavat ymmärrettävyyttä. Hän ymmärtää hidasta ja selkeää puhetta ja helpohkoa ammattialan tekstiä. Hän selviää auttavasti ennakoitavissa työelämän tilanteissa. Ääntämisessä havaittavissa muiden kielten vaikutusta.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa käyttää viestinnässään perusrakenteita lähes virheettömästi ja ammattialan perussanastoa ymmärrettävästi. Hän selviytyy kohtalaisesti ennakoiduissa työelämän tilanteissa ja ääntää ymmärrettävästi.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa käyttää viestinnässään monipuolisia rakenteita ja laajaa ammattialan sanastoa lähes virheettömästi. Hän on aktiivinen ja selviytyy itsenäisesti ja sujuvasti työelämän kirjallisissa ja suullisissa tilanteissa. Ääntäminen on kohdekielenomaista.

YELRUOTS07 Svenska 2: 2 op

Osaamistavoitteet
Alakohtaiset osaamistavoitteet (2op)
Opiskelija:
-osaa oman erityisalansa terminologiaa ja sanastoa
-osaa soveltaa yllämainittuja taitojaan käytännön tilanteissa eri työtehtävissään
-osaa hankkia uutta tietoa alaltaan eri lähteistä ja soveltaa sitä suullisessa ja kirjallisessa ilmaisussaan

Sisältö
Alakohtaiset sisällöt (2 op)
Oman alan erityisterminologia
Ammattialan työtehtävät ja työympäristöt
Palvelutilanteet
Alaan liittyvät keskustelut ja suulliset esitykset

Esitietovaatimukset
Svenska 1

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa käyttää viestinnässään yksinkertaisia rakenteita ja suppeaa sanastoa, mutta virheet haittaavat ymmärrettävyyttä. Hän ymmärtää hidasta ja selkeää puhetta ja helpohkoa ammattialan tekstiä. Hän selviää auttavasti ennakoitavissa työelämän tilanteissa. Ääntämisessä havaittavissa muiden kielten vaikutusta.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa käyttää viestinnässään perusrakenteita lähes virheettömästi ja ammattialan perussanastoa ymmärrettävästi. Hän selviytyy kohtalaisesti ennakoiduissa työelämän tilanteissa ja ääntää ymmärrettävästi.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa käyttää viestinnässään monipuolisia rakenteita ja laajaa ammattialan sanastoa lähes virheettömästi. Hän on aktiivinen ja selviytyy itsenäisesti ja sujuvasti työelämän kirjallisissa ja suullisissa tilanteissa. Ääntäminen on kohdekielenomaista.

VIRKARUKI Julkisyhteisöjen henkilöstön ruotsin kielen taito, kirjallinen: 0 op

VIRKARUSU Julkisyhteisöjen henkilöstön ruotsin kielen taito, suullinen: 0 op

YELENGLI06 English 1: 3 op

Osaamistavoitteet
Yleiset tavoitteet (3 op):
Opiskelija osaa viestiä englannin kielellä suullisesti ja kirjallisesti työelämän viestintätilanteissa.
Opiskelija pystyy keskustelemaan omaan alaansa ja työpaikkaansa liittyvistä asioista englanniksi ja kehittää oman alansa tietämystään englanninkielisen kirjallisuuden ja muun lähdemateriaalin avulla.
Opiskelija
- osaa kertoa itsestään, koulutuksestaan ja työkokemuksistaan.
- osaa kirjoittaa cv:n ja työhakemuksen ja selviää työnhakutilanteista.
- osaa kirjoittaa työelämään liittyviä viestejä ja selviytyy suullisista viestintätilanteista
- hallitsee kohteliaisuusfraseologiaa ja small talkia

Sisältö
Itsestä ja opinnoista kertominen
Työnhaku, cv, työhakemus, työhaastattelu
Esitystaidot (esim. oman alan yrityksen esittely)
Kohteliaisuusfraasit ja small talk
Kirjallinen viestintä työelämässä
Oman alan perusterminologiaa, alan ammattitekstit

Esitietovaatimukset
Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa käyttää yksinkertaisia rakenteita ja suppeaa ammattisanastoa. Virheet haittaavat ymmärrettävyyttä. Hän ymmärtää hidasta ja selkeää puhetta ja helpohkoa ammattialan tekstiä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa käyttää oman ammattialansa ammattisanastoa tyydyttävästi. Hän ymmärtää alansa perustekstejä ja selviytyy kohtalaisesti ennakoiduissa työelämän tilanteissa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa käyttää oman alansa ammattisanastoa taitavasti. Hän ymmärtää ja tuottaa vaativaa ammattiaineistoa. Selviytyy hyvin oman alansa työtilanteissa.

YELENGLI07 English 2: 2 op

Osaamistavoitteet
Alakohtaiset osaamistavoitteet (2 op)
Opiskelija:
-osaa oman erityisalansa terminologiaa ja sanastoa
-osaa soveltaa yllämainittuja taitojaan käytännön tilanteissa eri työtehtävissään sekä kirjallisesti että suullisesti
-osaa hankkia uutta tietoa alaltaan eri lähteistä ja soveltaa sitä suullisessa ja kirjallisessa ilmaisussaan

Sisältö
Alakohtaiset sisällöt (2 op)
Oman alan erityisterminologia, ammattitekstit
Ammattialan työtehtävät ja työympäristöt
Palvelutilanteet
Alaan liittyvät keskustelut ja suulliset esitykset

Esitietovaatimukset
English 1

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa käyttää yksinkertaisia rakenteita ja suppeaa ammattisanastoa. Virheet haittaavat ymmärrettävyyttä. Hän ymmärtää hidasta ja selkeää puhetta ja helpohkoa ammattialan tekstiä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa käyttää oman ammattialansa ammattisanastoa tyydyttävästi. Hän ymmärtää alansa perustekstejä ja selviytyy kohtalaisesti ennakoiduissa työelämän tilanteissa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa käyttää oman alansa ammattisanastoa taitavasti. Hän ymmärtää ja tuottaa vaativaa ammattiaineistoa. Selviytyy hyvin oman alansa työtilanteissa.

MRESTO20-1006 Ruokaketjun liiketoimintavalmiudet: 13 op

YE00BW57 Marketing planning and implementation in the food chain: 5 op

Osaamistavoitteet
The student knows principles of marketing planning, implementation and measurement. Student understands the special characteristics of marketing in the food chain and is able to position a product or a service in the chain. During the course, students improve their skills in the marketing

planning either in primary products, processed food or restaurant services.

Sisältö
- Consumer and business purchasing processes
- The role of the customer segmentation in marketing
- Marketing planning and implementation
- Factors affecting pricing in different parts of the food chain
- Marketing mix in B2B and B2C markets
- Measurement and development of marketing
- Advanced section (2 credits) in which the student chooses the marketing of either in primary products, processed food or restaurant services.

Esitietovaatimukset
No prerequisites.

Lisätiedot
online-learning 1 point

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

The student masters the key principles of marketing and know how to apply them to some extent in the food chain of products and services marketing.

Satisfactory completion of the course requires that the student has written and reported all the given tasks successfully and satisfactorily completed a part examination which focuses on the general principles of the marketing

Hyvä (3-4)

The student masters the main principles of marketing and can adapt them to the sales and marketing of the products and services of advanced area he has chosen.

Kiitettävä (5)

The student masters the main principles of marketing and can adapt them to the sales and marketing of the products and services of advanced area he has chosen. The student is also able to build marketing product- and service packages creatively.

YE00BS63 Henkilöstöjohtaminen ruokaketjussa: 5 op

Osaamistavoitteet
• Opiskelija osaa tarkastella henkilöstöjohtamisen asemaa ja merkitystä erilaisten ruoka-alan organisaatioiden ja yritysten toiminnassa.
• Opiskelija osaa esitellä esimiestyön ja johtajuuden kokonaisuuden sekä henkilöstöjohtamisen merkityksen ja mahdollisuudet tulokselliselle toiminnalle.
• Opiskelija tietää henkilöstöjohtamisen peruskäsitteet ja osa-alueet sekä saa valmiuksia toimia esimiehenä ja työntekijänä.
• Opintojakson käytyään opiskelija osaa selittää henkilöstövoimavarojen johtamisen (HRM) tutkimuksen merkittävimmät kehitysvaiheet ja strategisen merkityksen.
• Opiskelija osaa esitellä järjestelmän ja osaa soveltaa käytäntöön työsuhteeseen liittyviä osapuolten oikeuksia ja velvollisuuksia koskevia lainsäännöksiä.
• Opiskelija osaa työsopimuslain ja yhteistoimintalain keskeisen sisällön. Hän osaa muodostaa kuvan työsuhteen ehdoista ja niiden määräytymisestä.

Sisältö
• Henkilöstöjohtamisen peruskäsitteet, esimiestyön kokonaisuus ja henkilöstöjohtamisen kenttä, johon kuuluvat mm. esimiehen tehtävät, hyvät työntekijätaidot, johtamistyylit, toimiminen työnantajana ja organisaation keulakuvana, rekrytointi, perehdytys, kehityskeskustelut, palaute, palkitseminen, motivointi, muutoksen johtaminen, organisaatioviestintä
• Henkilöstöjohtamisen ja tuloksellisuuden yhteys
• Työsopimuslain, työehtosopimuslain, yhteistoimintalain keskeiset säännökset
• Työntekijän sosiaaliturva pääpiirteittäin

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa nimetä organisaation, johtamisen ja työtä koskevia käsitteitä. Hän osaa esitellä esimiestyön ja johtajuuden kokonaisuuden sekä johtamisen merkitystä tulokselliselle toiminnalle. Hän osaa esitellä johtamisen peruskäsitteitä ja henkilöstöjohtamisen osa-alueita.
Opiskelija osaa etsiä Finlexistä lainsäädäntöä liittyen työsuhteen osapuolten oikeuksiin ja velvollisuuksiin. Hän osaa selittää työehtosopimusta. Opiskelija osaa esitellä minkälaista lainsäädäntöä työntekijän sosiaaliturvaan ja työsuhteen ehtoihin kuuluu.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa tarkastella organisaatioita, johtamista ja työtä erilaisten käsitejärjestelmien kautta. Hän osaa tulkita esimiestyön ja johtajuuden kokonaisuuden sekä johtamisen merkityksen tulokselliselle toiminnalle. Hän osaa erotella johtamisen peruskäsitteet ja henkilöstöjohtamisen osa-alueet.
Opiskelija osaa etsiä ja soveltaa käytäntöön työsuhteeseen liittyviä osapuolten oikeuksia ja velvollisuuksia koskevia lainsäännöksiä. Hän osaa toimia työehtosopimuksen mukaisesti. Opiskelijalla on kokonaiskuva työntekijän sosiaaliturvasta.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa tarkastella ja analysoida organisaatioita, johtamista ja työtä erilaisten käsitejärjestelmien kautta. Hän osaa selittää esimiestyön ja johtajuuden kokonaisuuden sekä johtamisen merkityksen tulokselliselle toiminnalle. Hän osaa erotella johtamisen peruskäsitteet ja henkilöstöjohtamisen osa-alueet sekä osaa analysoida niitä.
Opiskelija osaa hakea oikeudellista tietoa ja soveltaa käytäntöön työsuhteeseen liittyviä ja osapuolten oikeuksia ja velvollisuuksia koskevia lainsäännöksiä. Hän osaa tulkita työehtosopimusta ja toimia työehtosopimuksen mukaisesti. Opiskelija osaa esitellä työsuhdetta koskevat lait.

CA00BS64 Yritystalouden hallinta: 3 op

Osaamistavoitteet
- Opiskelija osaa huomioida ulkoisen laskentatoimen vaatimukset ravintolan operatiivisessa toiminnassa
- Opiskelija osaa tulkita ja selittää ulkoisen laskentatoimen tuottamia raportteja
- Opiskelija osaa määritellä katetuottolaskennan periaatteet
- Opiskelija osaa nimetä kirjanpidon tehtävät ja periaatteet
- Opiskelija osaa suunnitella kassavirtalaskelman
- Opiskelija osaa hyödyntää investointilaskennan periaatteita
- Opiskelija osaa laskea ravintolan keskeisiä sisäisiä tunnuslukuja
- Opiskelija osaa soveltaa tuotettua taloudellista tietoa yrityksen kehittämisessä
- Opiskelija selittää hinnoittelun perusteet toimialalla

Sisältö
- HoReCa-alan ulkoisen laskentatoimen vaatimukset
- Ulkoisen laskentatoimen raportit
- Sisäisen laskentatoimen raportit
- Ulkoisen laskentatoimen perusteet
- Sisäisen laskentatoimen perusteet
- Investointilaskennan perusteet
- Hinnoittelu

Esitietovaatimukset
Matematiikka

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

- Opiskelija tunnistaa ulkoisen laskentatoimen vaatimukset ravintolan operatiivisessa toiminnassa
- Opiskelija osaa nimetä ulkoisen laskentatoimen tuottamia raportteja
- Opiskelija osaa laskea myyntikatteen
- Opiskelija osaa nimetä kirjanpidon tehtäviä ja periaatteita
- Opiskelija osaa toistaa kassavirtalaskelman osat
- Opiskelija osaa käyttää investointilaskentamenetelmää
- Opiskelija osaa laskea ravintolan joitakin keskeisiä sisäisiä tunnuslukuja
- Opiskelija osaa esittää hinnoittelun perusteita toimialalla

Hyvä (3-4)

- Opiskelija osaa nimetä ulkoisen laskentatoimen vaatimuksia ravintolan operatiivisessa toiminnassa
- Opiskelija osaa tulkita ulkoisen laskentatoimen tuottamia raporttien osia
- Opiskelija osaa selittää katetuottolaskennan periaatteita
- Opiskelija osaa nimetä ja luokitella kirjanpidon tehtäviä ja periaatteita
- Opiskelija osaa osittain suunnitella kassavirtalaskelman
- Opiskelija osaa selittää investointilaskennan periaatteita
- Opiskelija osaa selittää laskea ravintolan keskeisiä sisäisiä tunnuslukuja
- Opiskelija osaa nimetä joitain kohteita miten voi käyttää tuotettua taloudellista tietoa yrityksen kehittämisessä
- Opiskelija osaa tulkita ja selittäää hinnoittelun perusteita toimialalla

Kiitettävä (5)

- Opiskelija osaa toteuttaa ravintolan operatiivisen toiminnan ulkoisen laskentatoimen vaatimukset huomioiden
- Opiskelija osaa muokata ja selittää ulkoisen laskentatoimen tuottamia raportteja
- Opiskelija osaa selittää katetuottolaskennan periatteet
- Opiskelija osaa esitellä kirjanpidon tehtävät ja periaatteet
- Opiskelija osaa raportoida kassavirtalaskelman
- Opiskelija osaa selittää ja valita investointilaskennan periaatteita
- Opiskelija osaa laskea ravintolan keskeisiä sisäisiä tunnuslukuja
- Opiskelija osaa soveltaa tuotettua taloudellista tietoa yrityksen kehittämisessä
- Opiskelija osaa selittää, laskea ja valita hinnoittelun perusteet toimialalla

MRESTO20-1007 Tutkimus ja kehittämistyövalmiudet: 5 op

CA00BS65 Tutkimus- ja kehittämistyö: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa soveltaa erilaisia tutkimus- ja kehittämistyön menetelmiä ja lähestymistapoja. Opiskelija osaa käyttää itsenäisesti erilaisia tiedonhankintamenetelmiä ja käyttää löytämäänsä tietoa sekä osaa arvioida kriittisesti tietoa sekä hahmottaa kokonaisuuksia. Opiskelija osaa toteuttaa määrälliseen ja/tai laadulliseen tutkimusaineistoon perustuvan tutkimuksen aineistonkeruun, analysoida aineistoa, raportoida sen tulokset, pohtia niiden merkitystä sekä arvioida työprosessiaan. Opiskelija soveltaa tutkimuseettisiä periaatteita työssään. Opiskelija osaa laatia tyyliltään ja rakenteeltaan tieteellisen tekstin vaatimuksia vastaavan tutkimus- ja/tai kehittämisraportin. Opiskelijalla on valmiudet opinnäytetyön tekemiseen ja hän tuntee opinnäytetyöprosessin.

Sisältö
- tutkimuksen peruskäsitteiden soveltaminen
- verkkotiedonhaku, tietokannat ja niiden käyttö
- tiedon arviointi, käyttö ja soveltaminen
- tutkimus- ja kehittämistyön raportin rakenne, tyyli ja kieli, referointi, lähteet ja niihin viittaaminen
- tilastomatematiikka
- tilastollinen tietojenkäsittely
- tilastollisen tutkimuksen menetelmät ja raportointi
- kehittämistyön menetelmät ja raportointi

Esitietovaatimukset
Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet 2 op
Projektitoiminnan perusteet 3 op

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

1
Opiskelija tunnistaa tutkimus- ja kehittämistoiminnan perusteita ja menetelmiä sekä tuntee opinnäytetyöprosessin. Opiskelija osaa avustetusti toteuttaa kerättyyn aineistoon perustuvan tutkimuksen ja kuvata aineistoa tarvittaessa tilasto-ohjelmalla tai laadullisen tutkimusanalyysin keinoin. Opiskelija osaa raportoida tulokset joiltakin osin tieteelliselle tiedolle asetettujen vaatimusten edellyttämällä tavalla. Opiskelija osaa käyttää jotain tiedonhankintamenetelmiä ja tunnistaa tieteellisen tekstin konventioita. Opiskelija osaa laatia rakenteeltaan joiltakin osin tieteellisen tekstin vaatimuksia vastaavan raportin.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa käyttää tutkimus- ja kehittämistoiminnan menetelmiä ja lähestymistapoja sekä tuntee opinnäytetyöprosessin. Opiskelija toimii tieteellisen ajattelun periaatteiden mukaisesti. Opiskelija osaa toteuttaa määrälliseen tai laadulliseen aineistoon perustuvan tutkimuksen, kuvata aineistoa tarvittaessa tilasto-ohjelmalla tai laadullisen tutkimusanalyysin keinoin. Hän osaa raportoida tulokset pääosin tieteelliselle tiedolle asetettujen vaatimusten edellyttämällä tavalla sekä arvioida niitä. Opiskelija käyttää itsenäisesti joitakin tiedonhankintamenetelmiä ja käyttää löytämäänsä tietoa. Opiskelija käyttää opinnäytetyössä tarvittavia tieteellisen tekstin konventioita omassa tekstissään ja osaa laatia rakenteeltaan tieteellisen tekstin vaatimuksia vastaavan raportin.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa soveltaa tutkimus- ja kehittämistoiminnan menetelmiä ja lähestymistapoja sekä tuntee opinnäytetyöprosessin. Opiskelija soveltaa tieteellisen ajattelun periaatteita. Opiskelija osaa itsenäisesti toteuttaa kerättyyn aineistoon perustuvan tutkimuksen, kuvata ja analysoida aineistoa

tarvittaessa tilasto-ohjelmalla tai laadullisen tutkimusanalyysin keinoin. Hän osaa raportoida tulokset tieteelliselle tiedolle asetettujen vaatimusten edellyttämällä tavalla sekä arvioida niitä monipuolisesti. Opiskelija käyttää itsenäisesti erilaisia tiedonhankintamenetelmiä, käyttää löytämäänsä tietoa sekä arvioi tietoa kriittisesti. Opiskelija osaa tarvittaessa soveltaa määrällisen tai laadullisen tutkimustyön tuloksia kehittämistyössään. Opiskelija osaa soveltaa opinnäytetyössä tarvittavia tieteellisen tekstin konventioita omassa tekstissään ja laatia tyyliltään ja rakenteeltaan tieteellisen tekstin vaatimuksia vastaavan raportin.

MRESTO20-1008 AMMATTIOPINNOT: 72 op

MRESTO20-1009 Ruokaketju: 13 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija tutustuu koko ruokaketjun toimintaan pellolta pöytään

YE00BI34 Ruokaketjun kemia: 3 op

Osaamistavoitteet
Opintojakson suoritettuaan opiskelija ymmärtää aineiden kierron kokonaisuutta ja merkitystä elintarvikeketjussa sekä rehujen ja elintarvikkeiden kemiallisen koostumuksen merkityksen ketjun eri vaiheissa. Opiskelija ymmärtää ja osaa kuvata ravintoaineiden kemiallisia rakenteita, ominaisuuksia ja rektioita. Opiskelija osaa soveltaa kemian teoreettista tietoa ammatillisessa yhteydessä ja ymmärtää raaka-aineiden ja tuotteiden kemiallisen koostumuksen merkityksen laadun ja turvallisuuden kannalta.
Opintojakso antaa pohjatiedot elintarvike- ja biokemian opiskeluun.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija myös osaa nimetä (kirjallisuuden avulla) ja luokitella keskeisimpiä proteiineja, hiilihydraatteja ja rasvoja ja ymmärtää niiden perusrakenteen ja kemialliset ominaisuudet sekä esiintymisen ja merkityksen ruokaketjussa. Opiskelija osaa soveltaen hyödyntää oppimaansa käytännössä (kuten eläimen ruokinta ja ravitsemusfysiologia (agro), ihmisen ravitsemus (resto, bieli), tuotetun ja käytettävän kasvi- tai eläinperäisen elintarvikeraaka-aineen laatu ja ominaisuudet (agro, resto, bieli)) sekä osaa perehtyä aihepiiriin liittyvään kirjallisuuteen.

Sisältö
- Aineiden kierto
- Ravintoaineiden (proteiinit, hiilihydraatit, rasvat) kemiallinen koostumus ja käyttäytyminen elintarvikeketjussa
- Aminohapot ja proteiinien muodostuminen, rasvahapot ja rasvat, hiilihydraatit (sokerit, tärkkelys, selluloosa)
- Tärkeimpien kivennäis- ja hivenaineiden kemiaa
- Veden kemiallisia ilmiöitä
- pH ja happamuuden merkitys elintarvikeketjussa
- Käsiteltäviin aihepiireihin liittyviä soveltavia laskutehtäviä

Esitietovaatimukset
Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija on suorittanut hyväksytysti annetut tehtävät/osiot. Opiskelija tuntee ja hallitsee

tyydyttävässä määrin aiheeseen liittyvät peruskäsitteet ja menetelmät.

Hyvä (3-4)

Opiskelija on suorittanut hyväksytysti annetut tehtävät/osiot ja osallistunut aktiivisesti opintojaksoon. Opiskelija tuntee aiheeseen liittyvät peruskäsitteet ja menetelmät sekä kykenee soveltamaan niitä tavanomaisten kysymysten ratkaisemisessa. Hän kykenee yhdistämään oppimansa aiempiin kokemuksiinsa aihepiiristä.

Kiitettävä (5)

Opiskelija on suorittanut hyväksytysti annetut tehtävät/osiot ja osallistunut aktiivisesti opintojaksoon. Opiskelija tuntee aiheeseen liittyvät peruskäsitteet ja menetelmät sekä osaa soveltaa niitä tavanomaisten kysymysten ratkaisemisessa. Hän on osoittanut kykyä luoda aihepiirin puitteissa uusia merkityksiä ja ajatuksia aiemmin oppimaansa soveltaen.

YE00BI08 Ruokaketjun toiminta: 5 op

Osaamistavoitteet
Tavoitteet: Opiskelija osaa raportoida ruoan alkuperän ja reitin alkutuotannosta kuluttajalle sekä kunkin portaan pääprosessit siten, että hän osaa yhdistää tulevissa opinnoissaan alkutuotannon, elintarviketeollisuuden, kaupan ja ravitsemispalveluiden prosessien tuntemusta ja siten osaa ratkaista oman eritysalueensa kehittämisen ongelmia osana kokonaisuutta ja pystyy toimimaan yhteistyössä ketjun muiden portaiden asiantuntijoiden kanssa. Opiskelija tunnistaa viime vuosien muutokset ruokaketjun toiminnassa ja osaa päätellä muutoksen merkityksen myös tulevaisuudessa. Opiskelija pystyy myös nimeämään elintarvikeketjun eri vaiheissa toimivia yrityksiä.

Sisältö
-suomalaisen maataloustuotannon tärkeimmät viljelykasvit ja niiden elintarvikekäyttö sekä laatutekijät
-kotieläintuotannon toimintatapa, merkittävimmät rehut, keskeiset tuotteet sekä näitten tuotteiden tärkeimmät laatutekijät
-merkittävimmät globaalit elintarvikeraaka-aineet ja niiden tuoteominaisuuksia
-leipomo-, meijeri- ja lihateknologiset perusprosessit, raaka-aineen laatu ja sen merkitys tuotantoprosesseille
-keskeiset ruuan valmistusprosessit ruokapalveluissa sekä ruokapalveluihin vaikuttavat laatutekijät?
-koko ruokaketjulle keskeiset ja mitattavat kemialliset, biologiset ja mikrobiologiset laatuun vaikuttavat tekijät
-ruokaketjun keskeiset liiketoimintaa harjoittavat toimijat

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty suoritus: Opiskelija on suorittanut hyväksytysti annetut tehtävät/osiot ja osallistunut aktiivisesti opintojaksoon. Opiskelija osaa selittää aiheeseen liittyvät peruskäsitteet, menetelmät ja toimijat sekä kykenee hyödyntämään osaamistaan tavanomaisten kysymysten ratkaisemisessa. Hän kykenee yhdistämään oppimansa aiempiin kokemuksiinsa aihepiiristä

YE00BI09 Ruokaketjun vastuullisuus: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija tuntee ruokaketjun vastuullisuuden eri ulottuvuudet: ympäristövastuullisuus,

tuoteturvallisuus, ravitsemus, työhyvinvointi, eläinten hyvinvointi, taloudellinen vastuu ja paikallisuus.

Sisältö
- Ruokaketjun vastuullisuuden merkitys globaalissa maailmassa
- Ruokaketjun ympäristövastuullisuus
- Ruokaketjun tuoteturvallisuus ja jäljitettävyys
- Ravitsemussuositukset laadun ja vastuullisuuden ohjaajana
- Työhyvinvoinnin eri ulottuvuudet vastuullisessa ruokaketjussa
- Eläinten hyvinvointi
- Taloudellinen vastuu ja paikallisuus

Esitietovaatimukset
Ruokaketjun toiminta

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

Opintojakso arvioidaan hyväksytty/hylätty.
Hyväksytty: Opiskelija osallistuu aktiivisesti lähiopetukseen ja palauttaa annetut tehtävät hyväksytysti. Opiskelija osaa esitellä ruokaketjun vastuullisuuden eri ulottuvuuksia.

MRESTO20-1010 Ravitsemispalvelut: 44 op

CA00BI44 Ruokapalvelujen tuottaminen: 12 op

Osaamistavoitteet
- Opiskelija osaa tuottaa henkilöstöravintola- ja ravintolapalvelujen palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja. Opiskelija osaa toimia erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa. Opiskelija osaa soveltaa ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvää osaamistaan palvelu- ja oppimisympäristöissä. Opiskelija hallitsee hyvät hygieeniset käytäntötavat ja ottaa vastuuta elintarvike- ja ravintolatilojen työympäristön puhtaanapidosta ja viihtyvyydestä ympäristöä säästäviä ja kestävää kehitystä tukevia valintoja käyttäen.

Sisältö
- Ravintolapalvelujen tuottaminen toimintaympäristöissä
- Elintarviketuntemus
- Erityisruokavaliot

Esitietovaatimukset
Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Osaa ohjatusti tuottaa eri palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja
Osaa ohjatusti toimia joissakin tuotanto- ja palveluprosesseissa
Opiskelija tunnistaa ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvää perusosaamista erilaisissa palvelu- ja oppimisympäristöissä

Hyvä (3-4)

Osaa tuottaa eri palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja
Osaa toimia erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa
Opiskelija osaa käyttää ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyyteen, taloudellisuuteen ja

elämyksellisyyteen liittyvää tietoa palvelu- ja oppimisympäristöissä

Kiitettävä (5)

Osaa tuottaa ja ratkaista eri palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalvelutilanteita
Osaa toimia itsenäisesti erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa
Opiskelija osaa soveltaa ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvää osaamistaan palvelu- ja oppimisympäristöissä

YELETMBI05 Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija tietää mikrobiologian ja hygienian osalta olennaisimmat elintarvikelainsäädännön kohdat. Opiskelija osaa suunnitella elintarvikkeiden turvallisen ja hygieenisen valmistuksen, arvioida ruokiin liittyvät riskit ja soveltaa puhtaanapidon perusteita sekä omavalvonnan periaatteita. Opiskelija osaa esitellä yleiset elintarvikealan mikrobit ja niiden elinehtoja sekä käyttää mikrobiologian käsitteistöä.

Sisältö
- elintarvikehygienian perusteet ja viranomaisvelvoitteet
- puhtaanapidon perusteet
- mikrobiryhmät, niiden tärkeimmät ominaisuudet ja elinehdot
- laboratoriotyöskentely ja näytteiden käsittely

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

1 Opiskelija tuntee ja hallitsee elintarvikehygienian ja mikrobiologian peruskäsitteet ja osaa käyttää niitä tavanomaisten ongelmien ratkaisemisessa. Opiskelija osaa toimia turvallisesti ja elintarvikehygienia- ja omavalvontaohjeiden mukaisesti työssään. Opiskelija pystyy hankkimaan itsenäisesti tietoa elintarvikelainsäädännöstä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija tuntee ja hallitsee hyvin elintarvikehygienian ja mikrobiologian peruskäsitteet ja osaa soveltaa niitä tavanomaisten ongelmien ratkaisemisessa. Opiskelija osaa toimia turvallisesti ja elintarvikehygienia- ja omavalvontaohjeiden mukaisesti työssään ja pystyy esittämään tulokset selkeästi. Opiskelija pystyy hankkimaan tietoja elintarvikelainsäädännöstä ja osaa soveltaa niitä työssään.

Kiitettävä (5)

Opiskelija tuntee ja hallitsee kiitettävästi elintarvikehygienian ja mikrobiologian peruskäsitteet ja osaa soveltaa niitä monipuolisesti erilaisten ongelmien ratkaisemisessa.

CA00BS66 Elintarvikkeet ja ravitsemus: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa määritellä elintarvikeryhmät ja niiden ominaisuudet. Hän osaa arvioida ruokaa ravintoaineiden lähteenä ja hänellä on valmiuksia laskea ravinnon saantia erilaisista aterioista. Opiskelija osaa tulkita ja selittää ruoanvalmistukseen liittyviä kemiallisia ja fysikaalisia ilmiöitä. Opiskelija osaa tulkita suomalaisten ravitsemussuositusten tavoitteita ja niiden toteuttamista käytännössä.

Sisältö
- elintarvikeryhmät ja niiden ominaisuudet
- elintarvikeryhmät ravintoaineiden lähteenä
- ruoka ravintoaineiden lähteenä ja terveyteen vaikuttavana tekijänä
- suomalaisten ruoankäyttö ja ravintoaineiden saanti
- kemialliset ja fysikaaliset ilmiöt ruoanvalmistuksessa
- ravitsemussuositukset
-

Esitietovaatimukset
Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa kaavamaisesti hyödyntää tietoaan valitessaan raaka-aineita erilaisiin ruokalajeihin. Hän osaa antaa esimerkkejä ruoasta ravintoaineiden lähteenä. Hän osaa nimetä ruoanvalmistukseen liittyviä kemiallisia ja fysikaalisia ilmiöitä.
Hän osaa nimetä suomalaisten ravitsemussuositusten tavoitteita ja toteuttaa niitä käytännössä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa tulkita tietoaan valitessaan raaka-aineita sekä erilaisiin ruokalajeihin. Hän osaa arvioida ruokaa ravintoaineiden lähteenä ja hän osaa laskea erilaisten aterioiden ravintosisällön. Hän osaa selittää ruoanvalmistukseen liittyviä kemiallisia ja fysikaalisia ilmiöitä.
Hän osaa tunnistaa suomalaisten ravitsemussuositusten tavoitteita ja toteuttaa niitä käytännössä

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa soveltaa tietoaan valitessaan raaka-aineita erilaisiin ruokalajeihin. Hän osaa vertailla ruokaa ravintoaineiden lähteenä sekä osaa laskea ja arvioida erilaisten aterioiden ravintosisältöä. Hän osaa tulkita ruoanvalmistukseen liittyviä kemiallisia ja fysikaalisia ilmiöitä.
Hän osaa soveltaa suomalaisten ravitsemussuositusten tavoitteita ja toteuttaa niitä käytännössä

CA00BS67 Asiakkaan kohtaaminen ja kokemuksellisuus: 4 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa luokitella matkailuun ja ruokamatkailuun liittyviä ilmiöitä. Opiskelija osaa selittää palvelun, palvelujen tuottamisen ja myynnin erityispiirteet. Opiskelija oppii tiedostamaan asiakkaan odotukset ja osaa valita toimintavan palvelutilanteen edellyttämällä tavalla. Opiskelija osaa selittää työelämässä ja asiakaspalvelussa tarvittavat käytöstavat ja tapakulttuurin. Opiskelija osaa soveltaa tarjoilun sekä alkoholianniskelun perustaitoja. Opiskelija osaa selittää elämyksellisyyden ja vieraanvaraisuuden keskeisen merkityksen ruoka- ja matkailuelinkeinon laatutekijänä. Opiskelija osaa erotella, mistä elämyskokemukset syntyvät ja mikä on asiakaskohtaamisen merkitys elämysperusteisessa ruokapalvelussa.

Sisältö
- matkailu ilmiönä
- ruoka osana matkailua ja ruokamatkailu
- palvelun perusteet ja erityispiirteet
- käytös- ja tapakulttuuri
- tarjoilujärjestelmät
- alkoholianniskelun perusteet

- ruokapalvelun esteettisyys ja elämyksellisyys
- asiakaspalvelun perusteet
- anniskelupassin suorittaminen

Esitietovaatimukset
Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa määritellä matkailun ilmiönä ja siihen liittyvät peruskäsitteet. Opiskelija osaa nimetä palvelujen tuottamiseen ja myyntiin sekä asiakkaiden käyttäytymiseen liittyvät erityispiirteet. Opiskelija osaa selittää työelämään ja asiakaspalvelun tapakulttuuriin liittyviä asioita. Opiskelija osaa tarjoilun sekä alkoholianniskelun perustaidot. Opiskelija osaa määritellä elämyksellisyyden ja vieraanvaraisuuden keskeisen merkityksen ruoka- ja matkailuelinkeinon laatutekijänä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija selittää matkailun ilmiönä ja siihen liittyvät peruskäsitteet. Opiskelija osaa luokitella palvelujen tuottamiseen ja myyntiin sekä asiakkaiden käyttäytymiseen liittyviä erityispiirteitä ja osaa toteuttaa niitä toiminnassaan. Opiskelija ymmärtää työelämän ja asiakaspalvelun tapakulttuurin ja osaa ottaa ne käytäntöön. Opiskelija osaa tarjoilun sekä alkoholianniskelun perustaidot hyvin. Opiskelija osaa selittää elämyksellisyyden ja vieraanvaraisuuden keskeisen merkityksen ruoka- ja matkailuelinkeinon laatutekijänä.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa esitellä matkailun ilmiönä ja siihen liittyvät peruskäsitteet. Opiskelija osaa selittää palvelujen tuottamiseen ja myyntiin sekä asiakkaiden käyttäytymiseen liittyvät erityispiirteet ja osaa soveltaa niitä monipuolisesti toiminnassaan. Opiskelija osaa nimetä työelämän ja asiakaspalvelun tapakulttuurin ja osaa soveltaa niitä käytännössä. Opiskelija osaa soveltaa tarjoilun sekä alkoholianniskelun perustaitoja hyvin. Opiskelija osaa selittää elämyksellisyyden ja vieraanvaraisuuden keskeisen merkityksen ruoka- ja matkailuelinkeinon laatutekijänä ja osaa soveltaa periaatteita käytäntöön.

KA15B20 Tuotannonohjaus ammattikeittiössä: 2 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa käyttää monipuolisesti hyödykseen alan tuotannonohjausjärjestelmää ruokapalvelujen suunnittelussa ja johtamisessa. Opiskelija osaa ottaa ruokapalvelujen suunnittelussa huomioon ruokalistojen ekologisuuden, taloudellisuuden ja ravitsemuksellisuuden.

Sisältö
- Jamix-ruoka, reseptiohjelma

Esitietovaatimukset
- Ruokapalvelujen tuottaminen

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty
- Opiskelija on osallistunut aktiivisesti kontaktiopetukseen ja suorittanut oppimistehtävät hyväksytysti.

CA00BI48 Ruokapalvelujen johtaminen: 8 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa suunnitella, organisoida ja johtaa palvelukonseptin mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja. Opiskelija hallitsee palvelu- ja oppimisympäristön tuotanto- ja palveluprosessin. Opiskelija toteuttaa operatiivista johtamista ja testaa palvelu- ja oppimisympäristössä johtamis-, ongelmanratkaisu- ja organisointitaitojaan sekä paineensietokykyään. Opiskelija osaa arvioida ja analysoida sekä omaa että muiden opiskelijoiden toimintaa eri palvelu- ja oppimisympäristöissä. Hän osaa laatia työvuorosuunnitelmia ja osaa soveltaa alan työehtosopimusta. Opiskelija osaa soveltaa palvelukonseptin johtamisessa ruokapalvelujen turvallisuutta, terveellisyyttä, taloudellisuutta ja elämyksellisyyttä.

Sisältö
- Ruokapalvelujen johtaminen
- Työvuorosuunnittelun perusteet
- Organisaatiokäyttäytyminen

Esitietovaatimukset
- Asiakkaan kohtaaminen ja kokemuksellisuus tai Ruokapalvelujen kokemuksellisuus
- Ruokapalvelujen tuottaminen
- Perusharjoittelu

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa ohjatusti suunnitella ja johtaa eri palvelukonsepteja turvallisesti, terveellisesti, taloudellisesti ja elämyksellisesti.
Opiskelija organisoi ohjatusti työtä.
Opiskelija tietää sekä oman että muiden opiskelijoiden toiminnan merkityksen eri palvelu- ja oppimisympäristöissä.
Opiskelija tietää työvuorosuunnitelmien ja hankintojen tuloksellisen merkityksen.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa suunnitella ja johtaa eri palvelukonsepteja turvallisesti, terveellisesti, taloudellisesti ja elämyksellisesti.
Opiskelija organisoi työtä ja ratkaisee ongelmia paineesta huolimatta.
Opiskelija osaa arvioida ja antaa palautetta sekä omaa että muiden opiskelijoiden toimintaa eri palvelu- ja oppimisympäristöissä.
Opiskelija osaa laatia työvuorosuunnitelmia ja suunnitella ohjatusti tuloksellisia hankintoja.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella ja soveltaa ruokapalvelujen turvallisuutta, terveellisyyttä, taloudellisuutta ja elämyksellisyyttä palvelukonseptien operatiivisessa johtamisessa.
Opiskelija organisoi työtä selkeästi ja johdonmukaisesti, sekä ratkaisee ongelmia paineesta huolimatta.
Opiskelija osaa laaja-alaisesti arvioida, antaa palautetta ja analysoida sekä omaa että muiden opiskelijoiden toimintaa eri palvelu- ja oppimisympäristöissä.
Opiskelija osaa laatia tarpeen mukaisia työvuorosuunnitelmia ja suunnitella itsenäisesti tuloksellisia hankintoja.

CA00BS68 Ruokapalvelujen laadun kehittäminen: 4 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa suunnitella, ylläpitää ja kehittää ammattikeittiön hygieniaa ja omavalvontaa lainsäädännön velvoitteiden mukaisesti. Opiskelija osaa arvioida ja analysoida omavalvonnan tukijärjestelmän toimivuutta laadunhallinnan keinoja käyttäen. Opiskelija osaa selittää kestävän kehityksen käsitteen sisällön ja osaa kehittää ruokapalvelujen toiminnan laatua ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestäväksi.

Sisältö
- lainsäädännön mukainen omavalvonta
- omavalvonnan tukijärjestelmä osana laadunhallintaa
- laadunhallinta ja -varmistus ammattikeittiössä
- kestävä kehitys ammattikeittiössä

Esitietovaatimukset
- Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tuntee ammattikeittiön hygienian ja omavalvonnan suunnittelun periaatteet. Opiskelija osaa arvioida omavalvonnan tukijärjestelmän toimivuutta osana laatujärjestelmää. Opiskelija osaa määritellä kestävän kehityksen käsitteen sisällön ja osaa kehittää ammattikeittiön toiminnan laatua ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestäväksi.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa suunnitella ammattikeittiön hygieniaa ja omavalvontaa lainsäädännön velvoitteiden mukaisesti. Opiskelija osaa arvioida omavalvonnan tukijärjestelmän toimivuutta osana laatujärjestelmää. Opiskelija tuntee kestävän kehityksen käsitteen sisällön ja osaa kehittää ammattikeittiön toiminnan laatua ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestäväksi.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella, ylläpitää ja kehittää ammattikeittiön hygieniaa ja omavalvontaa lainsäädännön velvoitteiden mukaisesti. Opiskelija osaa arvioida ja analysoida omavalvonnan tukijärjestelmän toimivuutta osana laatujärjestelmää. Opiskelija osaa selittää kestävän kehityksen käsitteen sisällön ja kehittää ammattikeittiön toiminnan laatua ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestäväksi.

CA00BI50 Ravitsemuksen erityiskysymykset: 4 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa selittää ruoan hyväksikäyttöön liittyvää anatomiaa ja fysiologiaa. Opiskelija osaa arvioida ravinnonsaannin riittävyyttä sekä suunnitella tavallisimmat erityisruokavaliot. Hän osaa vertailla markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita sekä kykenee seuraamaan alan kehitystä ja soveltamaan uusinta tietoa.

Sisältö
- ravinnonoton säätely
- ruoansulatuselimistö ja ruoansulatus sekä niiden säätely
- ravintoaineiden imeytyminen
- virheravitsemus
- tavallisimmat erityisruokavaliot ja erityiselintarvikkeet

Esitietovaatimukset
Ruokapalvelujen tuottaminen, erityisruokavaliot,
Elintarvikkeet ja ravitsemus tai Elintarvikkeet ravitsemuksessa.

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa nimetä ruoan hyväksikäyttöön liittyvää anatomiaa ja fysiologiaa.
Opiskelija tietää tavallisimmat erityisruokavaliot ja osaa nimetä markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita sekä kykenee seuraamaan alan kehitystä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija tuntee ruoan hyväksikäyttöön liittyvää anatomiaa ja fysiologiaa.
Opiskelija osaa suunnitella tavallisimmat erityisruokavaliot ja tuntee markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita sekä kykenee seuraamaan alan kehitystä ja soveltamaan uusinta tietoa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa selittää ja vertailla ruoan hyväksikäyttöön liittyvää anatomiaa ja fysiologiaa.
Opiskelija osaa perustella ja suunnitella tavallisimmat erityisruokavaliot ja tuntee laajasti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita sekä kykenee seuraamaan alan kehitystä ja soveltamaan ja perustelemaan uusinta tietoa.

MRESTO20-1011 Palveluliiketoiminta: 15 op

CA00BI51 Prosessien kehittäminen: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa tunnistaa, kuvata, analysoida ja kehittää organisaation palvelu- ja tuotantoprosesseja. Opiskelija hallitsee asiakaslähtöisen prosessisuunnittelun tavoitteet ja osaa vastata palvelu- ja tuotantoprosessien laadusta ja kannattavuudesta. Opiskelija osaa hyödyntää eri menetelmiä prosessisuunnittelussa. Opiskelija osaa johtaa, vertailla ja kehittää tuotteiden ja palveluiden kustannustehokasta ja kestävää hankintaprosessia.

Sisältö
- Prosessisuunnittelu
- Kestävät hankinta-, palvelu- ja tuotantoprosessit

Esitietovaatimukset
- Elintarvikkeet ravitsemuksessa tai Elintarvikkeet ja ravitsemus
- Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia
- Ruokapalvelujen laadun kehittäminen

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa tunnistaa organisaation palvelu- ja tuotantoprosesseja. Opiskelija tiedostaa asiakaslähtöisen prosessisuunnittelun tavoitteet ja osaa tulkita palvelu- ja tuotantoprosessien laatua ja kannattavuutta. Opiskelija tunnistaa prosessisuunnittelussa käytettävät menetelmät. Opiskelija tiedostaa kuinka tuotteiden ja palveluiden kustannustehokasta ja kestävää hankintaprosessia hallitaan.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa tunnistaa ja kuvata organisaation palvelu- ja tuotantoprosesseja. Opiskelija hallitsee asiakaslähtöisen prosessisuunnittelun ja osaa arvioida palvelu- ja tuotantoprosessien laatua ja kannattavuutta. Opiskelija osaa hyödyntää eri menetelmiä prosessisuunnittelussa. Opiskelija osaa hallita tuotteiden ja palveluiden kustannustehokasta ja kestävää hankintaprosessia.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa tunnistaa, kuvata, analysoida ja kehittää organisaation palvelu- ja tuotantoprosesseja. Opiskelija hallitsee asiakaslähtöisen prosessisuunnittelun tavoitteet ja osaa vastata palvelu- ja tuotantoprosessien laadusta ja kannattavuudesta. Opiskelija osaa hyödyntää eri menetelmiä laaja-alaisesti prosessisuunnittelussa. Opiskelija osaa johtaa, vertailla ja kehittää tuotteiden ja palveluiden kustannustehokasta ja kestävää hankintaprosessia.

CA00BI52 Palvelujen konseptointi: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa kehittää palvelukonseptia asiakaslähtöisesti ja tutkimustietoon perustuen prosessit ja resurssit huomioiden. Opiskelija osaa esitellä strategisen suunnittelun ja johtamisen perusteet. Opiskelija osaa hyödyntää ennakointia, innovatiivisuutta ja luovuutta palvelukonseptien kehittämisessä. Opiskelija osaa arvioida kehitettävän konseptin liiketaloudelliset realiteetit ja tavoitteet.

Sisältö
- asiakaslähtöinen kehittäminen
- strateginen suunnittelu ja johtaminen
- innovatiivisuus ja luovuus liiketoiminnassa
- ennakointimenetelmät
- palvelukonseptin taloudellinen suunnittelu

Esitietovaatimukset
- Yritystoiminta ja yrittäjyys, Henkilöstöjohtaminen ja esimiestyö ruokaketjussa, Markkinoinnin suunnittelu ja toteutus ruokaketjussa.

Lisätiedot
T&K&I osuus 4op

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tunnistaa asiakaslähtöisyyden, tutkimustiedon merkityksen ja palvelukonseptin prosessi- ja resurssilähtöisen kehittämisen periaatteita.
Opiskelija osaa luetella strategisen suunnittelun ja johtamisen perusteita.
Opiskelija tunnistaa ennakoinnin, innovatiivisuuden ja luovuuden merkityksen palvelukonseptien kehittämisessä.
Opiskelija osaa tulkita palvelukonseptin budjettia ja rahoitusta ja luetella siihen kuuluvat osa-alueet.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa suunnitella palvelukonseptin asiakaslähtöisesti perustuen tutkimustietoon ja hyödyntäen myös prosessi- ja resurssilähtöisen kehittämisen periaatteita
Opiskelija selittää strategisen suunnittelun ja johtamisen merkitystä.
Opiskelija osaa perustella ennakoinnin, innovatiivisuuden ja luovuuden merkitystä palvelukonseptien kehittämisessä.
Opiskelija osaa laatia palvelukonseptin budjetin ja suunnitella sen rahoituksen.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella liiketaloudelliset realiteetit ja tavoitteet huomioivan palvelukonseptin asiakaslähtöisesti perustuen tutkimustietoon ja hyödyntäen prosessi- ja resurssilähtöisen kehittämisen periaatteita
Opiskelija osaa soveltaa ja arvioida strategisen suunnittelun ja johtamisen merkitystä osana palvelukonseptin suunnittelua.
Opiskelija soveltaa ennakoinnin, innovatiivisuuden ja luovuuden keinoja palvelukonseptien kehittämisessä.
Opiskelija osaa laatia perustellun palvelukonseptin budjetin ja suunnitella rahoituksen.

CA00BI53 Liiketoiminnan suunnittelu: 5 op

Osaamistavoitteet
- Hän osaa laatia liiketoimintasuunnitelman laskelmineen ja kehittää niitä
- Opiskelija osaa arvioida HoReCa- yritysten liiketoimintaympäristöä ja kilpailijoita
- Opiskelija osaa esitellä palveluliiketoimintaan vaikuttavia kansainvälisiä ja kansallisia trendejä
- Hän osaa esitellä liiketoiminnan käsitteistöä ja erilaisia strategisia liiketoiminnan kehittämismenetelmiä
- Opiskelija osaa laatia sopimuksen, jota eivät rasita tulkinnalliset epäselvyydet. Hän osaa toimia sopimusosapuolena.
- Opiskelija osaa hakea tietoa oikeudellisista tietolähteistä sekä soveltaa hankkimaansa tietoa käytäntöön
- Hän osaa kuvata irtaimen kaupan pääpiirteet, erityisesti myyjän ja ostajan oikeudet ja velvollisuudet sekä liikekaupassa että kuluttajakaupassa.

Sisältö
- Liiketoiminnan suunnittelu
- Palveluyritysten strategisia liiketoiminnan kehittämismenetelmiä
- Strateginen taloussuunnittelu
- Palveluyrityksen liiketoimintaympäristön analysointi
- Palvelusektorin kansainväliset ja kansalliset trendit
- Sopimustekniikka
- Kauppalaki (355/1987)
- Kuluttajansuojalaki (38/1978)
- Oikeudellinen tiedonhaku

Esitietovaatimukset
Palvelujen konseptointi

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

- Hän osaa selittää liiketoimintasuunnitelman laskelmineen
- Opiskelija osaa esitellä HoReCa- yritysten liiketoimintaympäristöön vaikuttavia tekijöitä
- Opiskelija osaa esitellä palveluliiketoimintaan vaikuttavia kansainvälisiä ja kansallisia trendejä
- Hän osaa määritellä liiketoiminnan käsitteistöä ja joitain strategisia liiketoiminnan kehittämismenetelmiä
- Opiskelija osaa laatia sopimuksen. Opiskelija osaa etsiä keskeiset liikekauppaa ja kuluttajakauppaa koskevat lait.
- Opiskelija osaa määritellä ravitsemisalan liiketoiminnan kehittämisen merkityksen ja sen osa-alueita.

Hyvä (3-4)

- Hän osaa laatia liiketoimintasuunnitelman laskelmineen
- Opiskelija osaa arvioida HoReCa- yritysten liiketoimintaympäristöä ja kilpailijoita
- Opiskelija osaa esitellä ja arvioida palveluliiketoimintaan vaikuttavia kansainvälisiä ja kansallisia trendejä
- Hän osaa määritellä ja käyttää liiketoiminnan käsitteistöä ja erilaisia strategisia liiketoiminnan kehittämismenetelmiä
- Opiskelija osaa laatia sopimuksen. Opiskelija osaa etsiä keskeiset liikekauppaa ja kuluttajakauppaa koskevat lait.
- Opiskelija osaa selittää ravitsemisalan liiketoiminnan kehittämisen merkityksen ja sen osa-alueita.

Kiitettävä (5)

- Hän osaa laatia liiketoimintasuunnitelman laskelmineen ja kehittää niitä
- Opiskelija osaa analysoida HoReCa- yritysten liiketoimintaympäristöä ja kilpailijoita
- Opiskelija osaa soveltaa palveluliiketoimintaan vaikuttavia kansainvälisiä ja kansallisia trendejä
- Hän osaa valita ja soveltaa liiketoiminnan käsitteistöä ja erilaisia strategisia liiketoiminnan kehittämismenetelmiä
- Opiskelija osaa laatia sopimuksen. Opiskelija osaa etsiä keskeiset liikekauppaa ja kuluttajakauppaa koskevat lait.
- Opiskelija osaa kehittää ravitsemisalan liiketoiminnan kehittämisen merkitystä ja sen osa-alueita.

MRESTO20-1012 SYVENTÄVÄT AMMATTIOPINNOT: 30 op

MRESTO20-1013 Ravitsemusosaaminen: 15 op

CA00BI54 Ravitsemuslaatu: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa selittää ruoankäyttöön liittyviä kulttuurisia, sosiaalisia ja ideologisia tekijöitä ja osaa soveltaa niitä ateria- ja ruokalistasuunnittelussa. Hän osaa soveltaa ruokavalioiden koostamisessa ja ravitsemuslaadun arvioimisessa suomalaisia ravitsemussuosituksia. Hän löytää eri ikäryhmien ravitsemusta sekä ruokavalion ja ruokailun toteutusta koskevat suositukset ja osaa esitellä niiden keskeistä sisältöä..
Opiskelija osaa kehittää asiakkaiden hyvinvointia edistäviä palveluja huomioiden terveellisyyden, taloudellisuuden ja turvallisuuden näkökulmat. Kehittäessään ravitsemispalveluiden ravitsemuslaatua hän osaa hyödyntää elintarvikehankinnoissa ravitsemuksellisen laadun kriteereitä. Hän osaa arvioida ravitsemustiedon luotettavuutta ja soveltaa uusinta tietoa.

Sisältö
- ruoankäyttöön vaikuttavat tekijät, ruoka kulttuurisena ja sosiaalisena ilmiönä
- kansalliset väestötason ravitsemukselliset tavoitteet, suositukset ja ohjelmat
- alan kirjallisuuteen ja tutkimuksiin tutustuminen sekä niiden hyödyntäminen
- ravitsemuksellisen laadun kehittämistehtävä

Esitietovaatimukset
Restonomiopiskelijat:
* Elintarvikkeet ja ravitsemus
* Ravitsemuksen erityiskysymykset
* tai vastaavat tiedot

Ei-tutkintotavoitteiset opiskelijat:
* Ravitsemuspassi 1 (http://ravitsemuspassi.fi/)

Lisätiedot
T&K-osuus 2 op

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tunnistaa ruoankäyttöön liittyviä kulttuurisia, sosiaalisia ja ideologisia tekijöitä ateria? ja ruokalistasuunnittelussa.

Hän tuntee joidenkin ikäryhmien ravitsemusta sekä ruokavalion ja ruokailun toteutusta koskevia suosituksia ruokavalioiden koostamisessa ja ravitsemuslaadun arvioimisessa.

Opiskelija osaa luetella asiakkaiden hyvinvointia edistävien palveluiden elementtejä huomioiden ravitsemuslaadun lisäksi taloudellisuuden ja turvallisuuden näkökulmat. Opiskelija tietää periaatteet, miten edistää ravitsemuksellisuutta toimintaympäristössään.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa selittää ruoankäyttöön liittyviä kulttuurisia, sosiaalisia ja ideologisia tekijöitä ateria? ja ruokalistasuunnittelussa.

Hän tunnistaa eri ikäryhmien ravitsemusta sekä ruokavalion ja ruokailun toteutusta koskevia suosituksia ruokavalioiden koostamisessa ja ravitsemuslaadun arvioimisessa.
Opiskelija osaa toteuttaa asiakkaiden hyvinvointia edistävien palveluiden elementtejä huomioiden ravitsemuslaadun lisäksi taloudellisuuden ja turvallisuuden näkökulmat. Hän osaa edistää ravitsemuksellisuutta toimintaympäristössään.

Hän osaa tulkita ravitsemustietoa ja käyttää uusinta tietoa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa soveltaa ruoankäyttöön liittyviä kulttuurisia, sosiaalisia ja ideologisia tekijöitä ateria? ja ruokalistasuunnittelussa.

Hän osaa soveltaa eri ikäryhmien ravitsemusta sekä ruokavalion ja ruokailun toteutusta koskevia suosituksia ruokavalioiden koostamisessa ja ravitsemuslaadun arvioimisessa.
Opiskelija osaa kehittää asiakkaiden hyvinvointia edistäviä palveluja huomioiden ravitsemuslaadun lisäksi taloudellisuuden ja turvallisuuden näkökulmat. Hän osaa edistää ravitsemuksellisuutta toimintaympäristössään.
Hän osaa myös hyödyntää alansa uusinta tutkimustietoa ja menetelmiä työssään. Hän osaa arvioida ravitsemustiedon luotettavuutta ja soveltaa uusinta tietoa.

CA00BS71 Ravitsemusviestintä ja -tutkimus: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa nimetä mediakentän erityispiirteitä, analysoida alaan liittyviä tekstejä ja osaa soveltaa oppimaansa omassa tekstissään. Hän osaa analysoida tekstejä sekä tekstin rakenteen että kielen osalta. Hän osaa perustella tekemänsä valinnat asiantuntevasti ja uskottavasti sekä osaa

antaa rakentavaa palautetta. Opiskelija osaa määritellä ravitsemustutkimuksen menetelmiä ja selittää niiden keskeiset erot. Hän pystyy seuraamaan ja soveltamaan ravitsemustutkimusta ja alan uusinta tietoa. Opiskelija osaa arvioida tiedon luotettavuutta ja tuntee luotettavia ravitsemustiedon lähteitä.

Sisältö
• Ravitsemusviestintä
• Ravitsemusaiheinen mediajuttu tai sen analysointi
• Ravitsemustutkimus
• Ravitsemustiedonhaku
• Ajankohtaiset ravitsemustutkimusaiheet

Esitietovaatimukset
Restonomiopiskelijat:
* Elintarvikkeet ja ravitsemus
* Ravitsemuksen erityiskysymykset
* tai vastaavat tiedot

Ei-tutkintotavoitteiset opiskelijat:
* Ravitsemuspassi 1 (http://ravitsemuspassi.fi/)

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija hallitsee joitakin periaatteita, miten analysoida tai tuottaa alaansa liittyviä mediatekstejä. Opiskelija osaa avustettuna analysoida mediavalintaa, tekstin kohderyhmää ja mediajutun koostamisen kriteereitä. Hän osaa analysoida satunnaisesti sekä tekstin rakennetta että kieltä. Hän osaa antaa palautetta muille. Hän osaa perustella joiltakin osin tekemänsä valinnat.
Opiskelija osaa nimetä ravitsemustutkimuksen menetelmiä. Opiskelija osaa arvioida tiedon luotettavuutta ja hakea luotettavaa ravitsemustietoa satunnaisesti. Opiskelija osaa referoida ravitsemustutkimuksia ja käyttää uusinta ravitsemustutkimustietoa työssään joiltain osin.
Hän osaa vain joiltakin osin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija hallitsee periaatteet, miten analysoida tai tuottaa alaansa liittyviä mediatekstejä. Hän ymmärtää tekstin kohderyhmän merkityksen. Hän tietää mediajutun koostamisen kriteerit ja osaa analysoida joistakin näkökulmista. Hän osaa perustella tekemänsä valinnat uskottavasti ja osaa antaa rakentavaa palautetta.
Opiskelija osaa määritellä ja selittää ravitsemustutkimuksen menetelmiä. Opiskelija osaa arvioida tiedon luotettavuutta ja tietää luotettavan ravitsemustiedon lähteitä. Opiskelija osaa referoida ravitsemustutkimuksia ja käyttää uusinta ravitsemustutkimustietoa työssään suurimmalta osin.
Hän osaa pääosin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija hallitsee periaatteet, miten analysoida tai tuottaa alaansa liittyviä mediatekstejä. Hän tietää tekstin kohderyhmän ja median valinnan merkityksen ja osaa analysoida tekstejä tästä näkökulmasta. Hän tietää mediajutun koostamisen kriteerit ja osaa analysoida tekstejä sekä tekstin rakenteen että kielen osalta. Hän osaa perustella tekemänsä valinnat asiantuntevasti ja uskottavasti sekä pystyy antamaan rakentavaa palautetta muille.
Opiskelija osaa määritellä ja selittää ravitsemustutkimuksen menetelmiä. Opiskelija osaa arvioida tiedon luotettavuutta, osaa käyttää luotettavan ravitsemustiedon lähteitä laajasti. Opiskelija osaa referoida ravitsemustutkimuksia ja käyttää uusinta ravitsemustutkimustietoa perustellusti.

Hän osaa noudattaa annettuja ohjeita ja toimia prosessin aikana annetussa aikataulussa täsmällisesti.

CA00BS72 Ravitsemuskasvatus ja -projekti: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija tunnistaa ravitsemuskasvatukseen osana terveyden edistämistä. Opiskelijan ravitsemuskasvatuksen taidot kehittyvät ja hän osaa käyttää vaihtelevia opetusmenetelmiä, -materiaaleja ja välineitä. Hän osaa toteuttaa itsenäisesti ravitsemuskasvatustilanteita ja -ohjausta erilaisissa ympäristöissä ja projekteissa.

Sisältö
Ravitsemuskasvatus
Opetus- ja ohjausmenetelmät
Ravitsemuskasvatusprojekti

Esitietovaatimukset
Elintarvikkeet ja ravitsemus (suoritettu)
Erityisryhmien ravitsemus (suoritettu)
Ravitsemuslaatu (osallistuminen)
Ravitsemusviestintä- ja tutkimus (osallistuminen)

Lisätiedot
Opintojakso toteutetaan tarvittaessa englanniksi.

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa määritellä ravitsemuskasvatuksen periaatteita ja osaa soveltaa niitä tavanomaisissa ravitsemuskasvatustilanteissa. Hän osaa hakea ja käyttää joiltakin osin luotettavaa ravitsemustietoa. Hän osaa suunnitella ja ohjattuna toteuttaa yhdessä suunnitellun ravitsemuskasvatustilanteen. Hän osaa vain joiltakin osin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa selittää ravitsemuskasvatuksen periaatteita ja osaa soveltaa niitä vaihtelevissa ympäristöissä. Hän osaa hakea ja käyttää luotettavaa ravitsemustietoa. Hän osaa suunnitella ja toteuttaa ravitsemuskasvatustilanteen itsenäisesti ja pystyy perustelemaan tekemänsä valinnat. Hän osaa pääosin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa selittää ravitsemuskasvatuksen periaatteita ja soveltaa niitä vaihtelevissa ympäristöissä. Hän osaa käyttää ja soveltaa uusinta ravitsemustietoa monipuolisesti oman toimintansa ohjauksessa. Hän osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa ravitsemuskasvatustilanteen ja osaa perustella tekemänsä valinnat laajasti. Hän osaa noudattaa annettuja ohjeita ja toimia prosessin aikana annetussa aikataulussa täsmällisesti.

MRESTO20-1014 Development of Food Production: 15 op

CA00CG18 Planning of menus: 5 op

Osaamistavoitteet

- Students can develop high-quality and customer-oriented menus. Students can take into consideration the food production process when planning.
- Students can develop menus from an ecological, economical, nutritional, cultural and social point of view.
- They will also be familiar with the basics of sensory evaluation test methods.

Sisältö
- Menu planning & recipe optimization
- Calculations of nutritional values
- Cost calculations
- Basics of sensory evaluation

Esitietovaatimukset
Food service production, Foodstuffs and Nutrition

Lisätiedot
- Three credits for R&D

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Students recognize high quality and customer oriented menus.
Students recognize ecological, economical, nutritional, cultural and social aspects of the menu.
Students are able to name chemical reactions of the food stuff and food preparation and methods of sensory evaluation.

Hyvä (3-4)

Students can develop high quality and customer oriented menus and food production processes for the place of business.
Students are able to plan menus taking account of ecological, economical, nutritional, cultural and social aspects.
Students manage chemical reactions of food stuff and food preparation and methods of sensory evaluation.

Kiitettävä (5)

Students are able to develop high quality and customer oriented menus for different places of business in accordance to their food production processes.
Students can plan and develop menus taking account of ecological, economical, nutritional, cultural and social aspects.
Students can apply chemical reactions of foodstuff and food preparation and the methods of sensory evaluation.

CA00CG19 Food development project: 5 op

Osaamistavoitteet
The student masters the R & D process and the phases, as well as be able to apply a customer-oriented product development process and methods. Students are able to design, implement and manage a customer-oriented, cost-efficient, notices nutritional quality aspects and being innovative in food product development. The student knows the recipe / manufacture optimization. He is able to apply sensory methods in the development project.

Sisältö
Career-oriented R & D project. Consumer research, ideation, product design, recipe optimization,

cost calculations, process design, product tests, sensory evaluation, product test and compression tests, design of experiments, test marketing, marketing and various methods of analyzing the results.

Esitietovaatimukset
Planning of menus (RESTO)
or
Packaging Technology and Legislation (BIELI)
Food processes (BIELI)

Lisätiedot
R&D part 5

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

The student understands the basic concepts of the product development process steps and methods, as well as be able to apply them to the usual R & D projects to solve. Students are able to develop and test a recipe.

Hyvä (3-4)

The student knows well the food industry product development steps and methods, as well as be able to apply them to solve different types of R & D projects. The student can carry out the design and testing of recipes.The student is able to combine his knowledge with previous experiences in the subject.

Kiitettävä (5)

The student knows excellently food industry product development process steps and methods, as well as be able to apply them to a variety of different types of R & D project issues and problems. Students are able to organize and carry out design and testing of recipes. The student has demonstrated the ability to create new meanings and to show innovation in applying what he has learned.

CA00CG20 Food Production Processes: 5 op

Osaamistavoitteet
The student can develop food production processes by using different production methods and modern technology and understands the influence of the production method on the quality of the products. The student can evaluate the influence of different production methods on sensory, hygienic and nutritional quality of the products. One can compare and analyse energy and cost efficiency of production processes and is able to apply the knowledge in production planning and product development.

Sisältö
- Food production methods (cook & hold/serve, cook & chill, cook cold, sous vide ym.) and equipment technology
- Research methods of sensory, hygienic and nutritional quality
- Measuring energy consumption of equipments and processes, evaluating costs of production methods

Esitietovaatimukset
Planning of Menus
Food Development Project

Lisätiedot
R&D part 3 cr

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

The student knows how to make by using different production methods and modern technology and understands the influence of the production method on the quality of the products. The student can identify the influence of different production methods on sensory, hygienic and nutritional quality of the products. One can evaluate energy and cost efficiency of production processes and is able to use the knowledge in production planning and product development.

Hyvä (3-4)

The student can make food by using different production methods and modern technology and understands the influence of the production method on the quality of the products The student can evaluate the influence of different production methods on sensory, hygienic and nutritional quality of the products. One can compare and analyse energy and cost efficiency of production processes and is able to apply the knowledge in production planning and product development.

Kiitettävä (5)

The student can develop food production processes by using different production methods and modern technology and understands the influence of the production method on the quality of the products. The student can evaluate the influence of different production methods on sensory, hygienic and nutritional quality of the products. One can compare and analyse energy and cost efficiency of production processes and is able to apply the knowledge in production planning and product development.

MRESTO20-1015 Tila- ja elämyspalvelut: 15 op

CA00BS73 Konseptilähtöinen tilasuunnittelu: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa esitellä kokonaisvaltaisen markkinointiviestinnän merkityksen yrityksen markkinoinnillisena lisäarvona. Hän osaa perustella kokonaisvaltaisen yrityskuvan luomisen periaatteet ruokapalvelualalla. Opiskelija perehtyy käytännön harjoitteiden kautta visuaalisuuden ja esteettisyyden ilmentämiseen ja osaa tehdä johtopäätöksiä erilaisten materiaalien, värien ja esillepanojen viestinnällistä vaikutuksista ja sitä, kuinka niiden avulla synnytetään tasapainoinen ravintolakonsepti. Opiskelija osaa selittää ja vertailla tila- ja sisustussuunnittelun periaatteita yhden ravintolakonseptin luomisessa.

Sisältö
- ruokapalvelujen esteettisyys ja toiminnallinen suunnittelu
- konseptin ilmentäminen palvelumuotoilun avulla
- keittiön ja salin layout suunnittelu

Esitietovaatimukset
Ei edeltäviä opintoja

Lisätiedot
Opintojakso toteutetaan tarvittaessa englanniksi

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa antaa esimerkkejä kokonaisvaltaisen viestinnän merkityksestä markkinoinnillisena lisäarvona. Hän osaa erotella kokonaisvaltaisen yrityskuvan luomisen periaatteet ruokapalvelualalla. Opiskelija osaa selittää visuaalista ilmaisua ja esteettisyyttä harjoitusten avulla ja oppii ratkaisemaan materiaaleihin, väreihin ja valaistukseen liittyviä ongelmia ravintolakonseptin luomisessa. Opiskelija osaa nimetä joitakin tila- ja sisustussuunnittelun periaatteita.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa käyttää kokonaisvaltaista viestintää ja antaa esimerkkejä kokonaisvaltaisen viestinnän merkityksestä markkinoinnillisena lisäarvona.
Hän osaa toteuttaa kokonaisvaltaisen yrityskuvan luomisen periaatteita ruokapalvelualalla. Opiskelija osaa soveltaa visuaalista ilmaisua ja esteettisyyttä harjoitusten avulla ja oppii ratkaisemaan materiaalien, värien ja valaistuksen valintaan liittyviä ongelmia luodakseen tasapainoisen ravintolakonseptin.
Opiskelija osaa selittää tila- ja sisustussuunnittelun periaatteita.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa analysoida kokonaisvaltaisen viestinnän merkitystä markkinoinnillisena lisäarvona. Hän osaa soveltaa ja arvioida periaatteita yrityskuvan luomisessa ruokapalvelualalla.
Opiskelija osaa harjoitusten avulla toteuttaa ja erotella visuaalisuutta ja esteettisyyttä sekä osaa yhdistellä materiaaleja, värejä ja valaistusta tasapainoiseksi ravintolakonseptiksi.
Opiskelija osaa analysoida ja soveltaa tila- ja sisustussuunnittelun periaatteita

CA00BS74 Messuprojekti: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija ymmärtää messu- ja näyttelytoiminnan toimintaperiaatteet ja ymmärtää tapahtuman monipuoliset mahdollisuudet markkinointiviestinnän keinona. Opiskelija osaa käytännössä toteuttaa messujen kolmivaiheisen kokonaisuuden. Opiskelija osaa laatia messuja varten viestintäsuunnitelman sekä toteuttaa sen. Opiskelija ymmärtää, miten messuosasto on suunniteltava ja toteutettava visuaalisesti ja toiminnallisesti, että se täyttäisi yrityksen markkinoinnin asettamat tavoitteet ja olisi myös kannattava sijoitus.

Sisältö
- messuosallistumisen suunnittelu
- messuosallistumisen toteutus
- messuosallistumisen markkinoinnillinen sadonkorjuu

Esitietovaatimukset
Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa toteuttaa laaditun markkinointiviestintästrategiaan perustuvan messuprojektin joka tunnistaa myyntiä edistäviä, visuaalisia sekä toiminnallisesti ja taloudellisesti onnistuneen messuprojektin pääpiirteitä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa ja seurata laatimansa markkinointiviestintästrategian

mukailevan messuprojektin joka edistää myyntiä, on visuaalisesti toimiva ja pysyy budjetissa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa, seurata ja arvioida laatimansa markkinointiviestintästrategian mukaisen messuprojektin joka on pitkällä aikavälillä myyntiä edistävä, visuaalinen sekä toiminnallisesti ja taloudellisesti onnistunut.

CA00BS75 Elämystapahtuma: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija ymmärtää elämyksen syntymisen edellytykset ja sen tuottamiseen liittyvät periaatteet monipuolisesti ja osaa arvioida elämystuotannon laatua asiakkaan kokemuksesta lähtien. Opiskelija osaa muotoilla ruokaelämystapahtuman pyrkimyksenä tavoitteellisesti tuottaa moniaistinen ja mieleenpainuva asiakaskokemus. Opiskelija osaa huomioida palvelukokonaisuuden suunnittelussa ja toteutuksessa ruokatuotteeseen, tilaan ja tunnelmaan sekä asiakkaan kohtaamiseen liittyvät näkökohdat sekä osaa johtaa kokonaisuutta.

Sisältö
- elämyksellinen ruoka
- elämyksellinen tila ja tunnelma
- elämyksellinen asiakaskohtaaminen
- oheisohjelma elämystapahtumassa
- tapahtuman suunnittelu ja organisointi

Esitietovaatimukset
Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tunnistaa elämyksen tuottamisen pääperiaatteita.

Opiskelija osaa ohjatusti suunnitella ja toteuttaa elämyksellisen ruokatapahtuman ottaen huomioon elämysteeman.

Opiskelija tiedostaa palvelukokonaisuuden suunnittelussa ja toteutuksessa itse ruokatuotteeseen, tunnelmaan, asiakkaan kohtaamiseen sekä kokonaisuuden johtamiseen liittyviä näkökohtia.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa elämyksen tuottamisen pääperiaatteita ja arvioida niiden merkitystä elämystuotannossa.

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa elämyksellisen ruokatapahtuman ottaen huomioon resurssit sekä elämysteeman.

Opiskelija huomioi palvelukokonaisuuden suunnittelussa ja toteutuksessa itse ruokatuotteeseen, tunnelmaan, asiakkaan kohtaamiseen sekä kokonaisuuden johtamiseen liittyviä näkökohtia.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa elämyksen tuottamisen pääperiaatteet ja arvioida elämystuotantoa asiakkaan kokemuksesta lähtien.

Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa ja organisoida elämyksellisen ruokatapahtuman ottaen huomioon vaadittavan laatutason, resurssit sekä elämysteeman.

Opiskelija huomioi monipuolisesti palvelukokonaisuuden suunnittelussa ja toteutuksessa itse ruokatuotteeseen, tunnelmaan, asiakkaan kohtaamiseen sekä kokonaisuuden johtamiseen liittyvät näkökohdat.

MRESTO20-1016 Monialaiset työelämäprojektit (SeAMKPro): 0 op

MRESTO20-1017 VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT: 10 op

YE00BS76 Englantia amk-opintoihin: 2 op

Osaamistavoitteet
Opiskelijalla saavuttaa hyvän englannin yleiskielen taidon. Lisäksi hän pystyy käyttämään alakohtaista ja opinnoissa tarvittavaa sanastoa sekä suullisessa että kirjallisessa viestinnässä.
Opiskelija osaa ohjata ja arvioida omaa englannin kielen oppimistaan.suullisessa että kirjallisessa viestinnässä.

Sisältö
Kielen rakenteiden teoriaa ja harjoitustehtäviä.
Yleiskielen ja ammattikielen sanastoa kartuttavia tehtäviä.

Esitietovaatimukset
Ei edeltäviä opintoja
Kurssia suositellaan niille opiskelijoille, jotka saavat lähtötasotestistä hylätyn tai tyydyttävän (T1, T2) arvosanan.

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty: Opintojakso suoritetaan vaatimusten mukaan
Hylätty: Opintojaksolle ei osallistuta tai tehtäviä ei tehdä vaatimusten mukaan.

YE00BS77 Ruotsia amk-opintoihin: 2 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija saavuttaa hyvän ruotsin yleiskielen taidon. Lisäksi hän pystyy käyttämään alakohtaista ja opinnoissa tarvittavaa sanastoa sekä suullisessa että kirjallisessa viestinnässä.
Opiskelija osaa ohjata ja arvioida omaa ruotsin kielen oppimistaan.suullisessa että kirjallisessa viestinnässä.

Sisältö
Kielen rakenteiden teoriaa ja harjoitustehtäviä.
Yleiskielen ja ammattikielen sanastoa kartuttavia tehtäviä.

Esitietovaatimukset
Ei edeltäviä opintoja.
Kurssia suositellaan niille opiskelijoille, jotka saavat ruotsin lähtötasotestistä hylätyn tai tyydyttävän (T1, T2) arvosanan.

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty. Opintojakso suoritetaan vaatimusten mukaan
Hylätty: Opintojaksolle ei osallistuta tai tehtäviä ei tehdä vaatimusten mukaan

YE00BI41 Ajankohtainen projekti: 2 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija oppii asettamaan tavoitteet, tekemään suunnitelman ja toteutuksen ajankohtaiselle projektille sekä arvoimaan sen.

Sisältö
Projektin toteuttaminen valitusta aiheesta

Lisätiedot
Laajuus voi vaihdella projektista riippuen.

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty:Projekti toteutetaan projektisuunnitelman mukaan
Hylätty: Projektia ei toteuteta projektisuunnitelman mukaisesti

CA00BS78 Ruoka ja viini: 3 op

Osaamistavoitteet
- Opiskelija osaa soveltaa erilaisia valmistustapoja ruuan laitossa.
- Opiskelija pystyy valitsemaan erilaisia viinejä eri ruokien kanssa ja suunnittelemaan viinilistan siten, että se tukee ruokalistalle valittuja annoksia.
- Opiskelija osaa määritellä eri alueiden, rypälelajikkeiden ja valmistustapojen vaikutukset viinin makuun.
- Opiskelija osaa nimetä erilaisten vahvojen alkoholien ja Cocktailien valmistuksen perusteet
- Opiskelija osaa selittää erilaisten oluiden valmistuksen pääpiirteet ja pystyy yhdistämään eri oluita ruokien kanssa

Sisältö
- Viinien maistaminen, viinin rakenne ja viinin yhdistäminen ruokaan.
- Viinialueet, viinien laatuluokitukset ja eri rypälelajikkeiden erot
- Ruuan ja cocktailien valmistaminen ja erilaiset valmistustavat.
- Oluiden ja väkevien alkoholijuomien valmistamisen perusteet

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa määritellä auttavasti viinivalintansa käyttäen hyväksi makujen yhdistämisen teoriaa ja hankittua viinitietoutta. Opiskelija osaa määritellä erilaisia lähestymistapoja ruuan valmistuksessa saadakseen toivotun lopputuloksen ruoka-annokseen. Opiskelija osaa listata erilaisia oluita ja alkoholijuomien valmistustapoja

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa raportoida viinivalintansa käyttäen makujen yhdistämisen teoriaa ja viinitietoutta hyväksikäyttäen. Opiskelija osaa valita erilaisia lähestymistapoja ruuan valmistuksessa saadakseen toivotun lopputuloksen ruoka-annokseen. Opiskelija osaa esitellä eri oluiden ja alkoholijuomien

valmistuksen perusteet.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa perustellen valita viinit ruokalistalle käyttäen makujen yhdistämisen teoriaa ja viinitietoutta hyväksikäyttäen. Opiskelija osaa erilaisia lähestymistapoja ruuan valmistuksessa saadakseen toivotun lopputuloksen ruoka-annokseen. Opiskelija osaa selittää eri oluiden ja alkoholijuomien valmistuksen.

YE00CG16 Kuluttajalähtöinen viestintä ruokaketjussa: 3 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa ruokaketjun kuluttajalähtöistä viestintää. Opiskelija osaa analysoida ja kehittää ruokaketjuun kuuluvan yrityksen ulkoisia ja sisäisiä viestinnän toimintatapoja. Opiskelijalla on valmiudet laatia ja toteuttaa käytännössä viestintäsuunnitelmia ja tiedotteita. Opiskelija osaa tunnistaa viestinnän ja viestintästrategian merkityksen kuluttajatyössä, työyhteisön toiminnassa ja tuloksen tekijänä ruokaketjussa. Opiskelija osaa myös seurata ja analysoida ruokaketjuun liittyviä keskeisiä medioita ja tämän merkityksen osana alan ja viestinnän kehittämistä.

Sisältö
- Kuluttajaryhmät
- Viestintäkanavat
- Viestintätyylit eri kanavissa
- Tiedottaminen
- Viestinnän suunnittelun tasot
- Mediaseuranta
- Kriisi- ja muutosviestintä
- Viestinnän nyky- ja tavoitetilan analysointi
- Viestintäsuunnitelman/-strategian laatiminen

Esitietovaatimukset
Viestinnän perusteet.

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa analysoida ja kehittää yhteisöjen ulkoisen viestinnän toimintatapoja sekä opiskelijalla on valmiudet laatia ja toteuttaa käytännössä viestintäsuunnitelma. Opiskelija osaa heikosti tunnistaa viestinnän ja viestintästrategian merkityksen kuluttajatyössä, yhteisön toiminnassa ja yhteisön tuloksen tekijänä. Opiskelija on palauttanut tehtävät, mutta niissä on paljon täydennettävää. Opiskelija osaa heikosti tunnistaa alalle keskeisiä tiedotuskanavia ja hyödyntää niitä oman toiminnan kehittämiseen. Osallistuminen kurssilla on ollut vaihtelevaa, joten tehtävissä ja tiedoissa on vielä puutteita.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa analysoida ja kehittää kuluttajalähtöistä viestintää ruokaketjun eri organisaatioissa sekä opiskelijalla on valmiudet laatia ja toteuttaa käytännössä viestintäsuunnitelma ja erilaisia tiedottavia tekstejä. Opiskelija osaa pääsääntöisesti tunnistaa viestinnän ja viestintästrategian merkityksen kuluttajatyössä, yhteisön toiminnassa ja yhteisön tuloksen tekijänä. Opiskelija osaa melko hyvin analysoida yhteisön viestintää esimerkiksi hyödyntämällä erilaisia palautejärjestelmiä ja tutkimusta. Opiskelija hallitsee alan keskeiset tiedotuskanavat ja osaa hyödyntää niitä kohtuullisesti sekä tiedon hankintaan että tiedon jakamiseen. Opiskelijan palauttamat tehtävät ja tiedot ovat hyviä,

mutta viimeistelyssä sekä tiedon soveltamisessa on vielä hieman parannettavaa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa analysoida ja kehittää kuluttajalähtöistä viestintää ruokaketjun eri organisaatioissa sekä opiskelijalla on valmiudet laatia ja toteuttaa käytännössä viestintäsuunnitelma ja erilaisia tiedottavia tekstejä. Opiskelija osaa tunnistaa kuluttajalähtöisen viestinnän ja viestintästrategian merkityksen yhteisön toiminnassa ja yhteisön tuloksen tekijänä. Opiskelija hallitsee alan keskeiset tiedotuskanavat ja osaa hyödyntää niitä tiedon hankintaan, jakamiseen ja oman organisaation hyödyksi. Opiskelija osaa myös kehittää viestintää esimerkiksi hyödyntämällä erilaisia palautejärjestelmiä ja tutkimusta. Opiskelijan osallistuminen on aktiivista ja tehtävät ja tiedot ovat erinomaisia niin viimeistelyn kuin soveltamisenkin osalta.

8B00CG67 Kestävä ruokajärjestelmä: 5 op

Osaamistavoitteet
Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija perehtyy ruokahävikkiin ruokaketjun eri vaiheissa niin Suomessa kuin globaalisti, ruokatuotteessa käytettäviin pakkauksiin sekä elintarviketeollisuuden sivuvirtoihin. Opiskelija oppii näkemään globaalin ruokajärjestelmän kokonaisuutta ja arvioimaan sen kestävyyttä elinkaarianalyysillä.

Opiskelija saa valmiuksia ongelmaratkaisuun.

Sisältö
o Globaali ruokajärjestelmä
o Elinkaarianalyysi
o Ruokahävikin määritelmä
o Ruokahävikin syntymisen syyt ja vähentämiskeinot Suomessa ja globaalisti
o Ruokatuotteiden pakkaukset ja niiden ympäristövaikutukset
o Elintarviketeollisuuden sivuvirrat

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty suoritus edellyttää, että opiskelija suorittaa Moodle-tentit hyväksytysti ja palauttaa opintojakson harjoitustehtävät sovitussa aikataulussa.
Opiskelija ymmärtää ruokahävikin syntymisen taustatekijöitä ruokaketjun eri vaiheissa niin Suomessa kuin globaalisti. Opiskelija osaa analysoida ruokatuotteessa käytettävien pakkauksia kestävän kehityksen näkökulmasta. Opiskelija ymmärtää globaalin ruokajärjestelmän kokonaisuutta ja osaa arvioida sen kestävyyttä elinkaarianalyysillä.
Opiskelija tunnistaa elintarviketeollisuuden sivuvirtoja ja niiden hyödyntämismahdollisuuksia.

YE00CG40 Kestävä ruokaketjun johtaminen kiertotaloudessa: 5 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija tuntee kiertotalouden keskeiset periaatteet. Opiskelija osaa nimetä ruoan toimitusketjun osat ja niiden keskeiset prosessit. Opiskelija osaa nimetä toimitusketjun johtamisen ja mittaamisen periaatteita ja löytää niihin liittyviä tunnuslukuja. Opiskelija tunnistaa kestävää kehitystä ja kiertotaloutta edistäviä ruokaketjun prosesseja ja osaa nimetä kiertotaloutta edistäviä ruoan toimitusketjun johtamisen tavoitteita.

Sisältö

- Ruoan toimitusketjun osat
- Toimitusketjun johtaminen ja mittarit
- Kiertotalouden mukainen johtaminen

Lisätiedot
TKI-osuus 50 %.

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa nimetä jonkun kiertotalouden keskeisen periaatteen, osaa nimetä ruoan toimitusketjun joitakin osia ja prosesseja. Hän osaa nimetä toimitusketjun johtamisen ja mittaamisen jonkun periaatteen ja tunnusluvun. Opiskelija osaa nimetä jonkun kestävää kehitystä ja kiertotaloutta edistän toimenpiteen ja prosessin ruokaketjussa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija tuntee kiertotalouden keskeisiä periaatteita, osaa nimetä ruoan toimitusketjun osat ja keskeisiä prosesseja. Hän osaa nimetä toimitusketjun johtamisen ja mittaamisen joitakin keskeisiä periaatteita ja löytää niihin liittyviä tunnuslukuja. Opiskelija tuntee kestävää kehitystä ja kiertotaloutta edistäviä toimenpiteitä ja prosesseja ruokaketjussa ja tunnistaa kiertotaloutta edistäviä ruoan toimitusketjun johtamisen tavoitteita ja osaa perustella niitä.

Kiitettävä (5)

Opiskelija tuntee hyvin kiertotalouden keskeiset periaatteet, osaa nimetä ruoan toimitusketjun osat ja keskeiset prosessit. Hän osaa nimetä toimitusketjun johtamisen ja mittaamisen keskeiset periaatteet ja löytää niihin liittyviä tunnuslukuja eri lähteistä. Opiskelija tuntee hyvin kestävää kehitystä ja kiertotaloutta edistäviä toimenpiteitä ja prosesseja ruokaketjuissa ja osaa nimetä kiertotaloutta edistäviä ruoan toimitusketjun johtamisen tavoitteita.

MRESTO20-1018 HARJOITTELU: 30 op

KI15EPEHAR1 Perusharjoittelu: 12 op

Osaamistavoitteet
Harjoittelun päätyttyä ruokatuotantoon liittyvä ammatillinen osaaminen on syventynyt ja opiskelijalla on selkeä kuva ravitsemispalvelualan yritysten ja toimipaikkojen toiminnasta ja liikeideasta. Hän on osallistunut monipuolisesti ruokatuotannon eri toimintoihin huomioiden työskentelyssään taloudellisuuden, terveellisyyden ja turvallisuuden sekä asiakaspalvelun periaatteet. Hänellä on hyvät yhteistyötaidot, hän osaa arvioida omaa suoriutumistaan ja kehittyy työyhteisön jäsenenä. Harjoittelun suorittaminen osittain tai kokonaan ulkomailla on suositeltavaa.

Sisältö
Opiskelija valitsee harjoittelupaikkansa tavoitteiden mukaisesti. Harjoittelupaikkana voi olla julkinen tai yksityinen ateriapalveluita tuottava yritys. Opiskelija laatii harjoittelulle omat tavoitteet. Opiskelija työskentelee tavoitteiden mukaisesti. Opiskelija pitää oppimispäiväkirjaa sekä laatii harjoittelusta raportin, joka sisältää toimintoihin liittyvän selvityksen yritykseen tai toimipaikkaan liittyen.

Esitietovaatimukset
Ruokapalvelujen tuottaminen

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty
Opiskelijalla on selkeä kuva ravitsemispalvelualan yritysten ja toimipaikkojen toiminnasta ja liikeideasta.
Hän on osallistunut monipuolisesti ruokatuotannon eri toimintoihin huomioiden työskentelyssään taloudellisuuden, terveellisyyden ja turvallisuuden sekä asiakaspalvelun periaatteet.
Hänellä on hyvät yhteistyötaidot, hän osaa arvioida omaa suoriutumistaan ja kehittyy työyhteisön jäsenenä.
Hylätty
Opiskelija ei ole noudattanut tehtyä harjoittelusuunnitelmaa tai ammatillinen osaaminen ei ole syventynyt ja opiskelijalla ei ole kuvaa ravitsemispalvelualan yritysten ja toimipaikkojen toiminnasta ja liikeideasta tai osallistuminen ruokatuotantoon ja asiakaspalveluun on jäänyt yksipuoliseksi tai opiskelija ei osoita yhteistyötaitoja eikä osaa arvioida omaa suoriutumistaan ja kehittymistään työyhteisön jäsenenä.

KI15EERHAR1 Erikoistumisharjoittelu: 18 op

Osaamistavoitteet
Harjoittelun päätyttyä opiskelijalla on näkemys oman alansa tehtävistä ja alansa tulevaisuuden visioista. Hän tarkastelee kriittisesti reflektoiden omaa edistymistään alalla ja työyhteisön jäsenenä. Harjoittelun suorittaminen osittain tai kokonaan ulkomailla on suositeltavaa.

Sisältö
Opiskelija valitsee erikoistumisharjoittelupaikkansa uratoiveidensa ja -tavoitteidensa mukaisesti. Ennen harjoittelua opiskelija laatii työnantajansa kanssa harjoittelusuunnitelman, jossa määritellään harjoittelun sisältö ja siihen kuuluvat tehtävät. Työtehtävät liittyvät esimies-, neuvonta-, markkinointi-, tuotekehitys-, suunnittelu- ym. tehtäviin. Harjoittelua valvova opettaja hyväksyy suunnitelman. Opiskelija laatii raportin erikoistumisharjoittelustaan ja esittelee sen yhteisessä seminaarissa.

Esitietovaatimukset
Perusharjoittelu, Palvelujen johtaminen, Palvelujen johtamisen perusteet (arvioitavana), yhteensä vähintään 100 op

Arviointikriteerit
Hyväksytty/hylätty

Opintojakso arvioidaan hyväksytty / hylätty.
Hyväksytty
Opiskelijalla on näkemys oman alansa tehtävistä ja alansa tulevaisuuden visioista.
Osaa tarkastella kriittisesti reflektoiden omaa edistymistään alalla ja työyhteisön jäsenenä.
Hylätty
Opiskelija ei ole noudattanut tehtyä harjoittelusuunnitelmaa tai opiskelijalla ei ole näkemystä oman alansa tehtävistä ja alansa tulevaisuuden visioista tai ei osaa tarkastella omaa edistymistään alalla ja työyhteisön jäsenenä.

MRESTO20-1019 OPINNÄYTETYÖ: 15 op

KI15FTU001 Opinnäytetyö: 15 op

Osaamistavoitteet
Opiskelija osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa tutkimus-, suunnittelu-, tuote-tai muun kehityshankkeen, joka yhdistää koulutusohjelman keskeisen oppiaineksen ja työelämän tarpeet. Hän

kehittää ja osoittaa valmiuksiaan soveltaa tietojaan ja taitojaan ammattiopintoihin liittyvissä käytännön asiantuntijatehtävissä. Hän osaa laatia tutkimus- tai työsuunnitelman ja esitellä suunnitelman sekä valmista työtään opinnäteseminaarissa. Kypsyysnäytteessä opiskelija osoittaa suomen tai ruotsin kielen taitonsa ja perehtyneisyytensä opinnäytetyönsä alaan.

Sisältö
- opinnäytetyön suunnitteleminen, toteuttaminen ja raportointi
- aiheanalyysi
- suunnitelmaseminaari
- tulosten julkistaminen
- kypsyysnäyte

Esitietovaatimukset
Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet
Tutkimus- ja kehittämistyö

Arviointikriteerit
Tyydyttävä (1-2)

Opinnäytetyö arvioidaan asteikolla 1-5. Kypsyysnäyte kirjoitetaan sen jälkeen, kun opinnäytetyö on jätetty lopullisesti arvioitavaksi, ja arvioidaan hyväksytty / hylätty. Tarkemmat arviointiperusteet löytyvät SeAMK:n opinnäytetyöohjeesta ja kypsyysnäytteen vaatimus- ja arviointikriteereistä.

Hyvä (3-4)

Opinnäytetyö arvioidaan asteikolla 1-5. Kypsyysnäyte kirjoitetaan sen jälkeen, kun opinnäytetyö on jätetty lopullisesti arvioitavaksi, ja arvioidaan hyväksytty / hylätty. Tarkemmat arviointiperusteet löytyvät SeAMK:n opinnäytetyöohjeesta ja kypsyysnäytteen vaatimus- ja arviointikriteereistä.

Kiitettävä (5)

Opinnäytetyö arvioidaan asteikolla 1-5. Kypsyysnäyte kirjoitetaan sen jälkeen, kun opinnäytetyö on jätetty lopullisesti arvioitavaksi, ja arvioidaan hyväksytty / hylätty. Tarkemmat arviointiperusteet löytyvät SeAMK:n opinnäytetyöohjeesta ja kypsyysnäytteen vaatimus- ja arviointikriteereistä.